

# Rollitos de pan con jamón y queso gratinado

Prepara estos rollitos de pan rellenos de jamón con queso son buenísimos, fáciles de preparar y muy llenadores para una cena diferente y creativa.

Tiempo: 25 min. aprox.

Porciones: 10 aprox.

## Ingredientes

- 10 rebanadas de jamón
- 10 rebanadas de queso (amarillo, manchego, suizo)
- 10 rebanadas de pan de caja
- 1 taza de pan molido
- 3 huevos

Estos rollitos de pan con jamón y queso al horno son tan fáciles, rápidos y deliciosos, que sí o sí tienes que probarlos. Sólo necesitas 5 ingredientes que seguramente ya tienes en casa, así que anímate a hacerlos ya.

Son perfectos para la cena, y porqué no, también para desayunos y meriendas, te recomiendo acompañarlo con verduras al horno, aquí encuentras algunas recetas ricas y saludables.

## Preparación:

1. Bate los huevos y reserva.
2. Retira las orillas del pan de caja.
3. Pon una rebanada de jamón y queso en el pan, procura que no sobresalga de los bordes del pan.
4. Enrolla el pan hasta formar un rollito, con tus manos presiona el borde del pan para que se quede pegado.
5. Pasa el rollito de pan con jamón y queso por el huevo. Escurre el exceso y cubre con pan molido.
6. Acomoda en una charola para horno los rollitos de pan con jamón y queso.
7. Hornea a 180 C por 10- 15 minutos o hasta que se vean doraditos por fuera y el queso se haya derretido.

Con información de 800 noticias