

Serpentinas

Ingredientes:

-) 1 pan de sándwich cortado a lo largo.
-) ½ kilo de jamón.
-) ½ kilo de queso amarillo.
-) 1 pimentón rojo en tiritas.
-) colocar vegetales al gusto.
-) 150 gr de queso blanco rallado.
-) 1 diablito grande.
-) 1 ½ taza de mayonesa.
-) ½ taza de salsa de tomate.
-) 1 cucharadita de mostaza.
-) papel de aluminio.
-) rodillo.

Preparación:

Colocar en un bowl el diablito, el queso blanco rallado, mayonesa, salsa de tomate, mostaza y reservar.

Picar el pan a la mitad y retirarle la concha, pasarle un rodillo y extender en el papel de aluminio, se humedecen con la leche, se coloca una capa de crema, pasarle color si se desea, colocar jamón, queso amarillo y tiras de pimentón.

Se enrolla en el papel de aluminio haciendo presión para que se pegue el pan. Luego las puntas del papel aluminio se aprietan como la envoltura de un caramelo y se lleva a refrigerar de un día para otro.

Se retira el papel aluminio y se cortan en rodajas de aproximadamente 1 cm de grosor con un cuchillo de cierra o eléctrico.