

# GRILLED CHEESE



Servings

1 Person



Cook time

13 Minutes



Calories

300

## INGREDIENTS:

- 2 slices of bread (your choice, like white, whole grain, or sourdough)
- 2-3 slices of cheese (cheddar, American, or your favorite)
- 1-2 tablespoons butter

## STEPS FOR COOKING:

1 Spread butter evenly on one side of each slice of bread.

2 Place one slice of bread, butter side down, in a skillet or frying pan. Layer the cheese on top, then place the second slice of bread on top, butter side up.

3 Heat the skillet over medium heat. Cook the sandwich for about 3-4 minutes until the bottom is golden brown.

4 Carefully flip the sandwich using a spatula. Cook the other side for another 3-4 minutes until the cheese is melted and the bread is golden brown.

5 Remove the sandwich from the pan and let it cool for a minute. Slice in half and enjoy!

MORE RECIPES AT [WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES](http://WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES)

# QUESO ASADO



Porciones

1 Persona



Hora de concinar

13 Minutos



Calorias

300

## INGREDIENTES:

- 2 rebanadas de pan (de tu elección, como blanco, integral o de masa madre)
- 2-3 rebanadas de queso (cheddar, americano o tu favorito)
- 1-2 cucharadas de mantequilla

## PREPARACIÓN:

1

Unte la mantequilla uniformemente en un lado de cada rebanada de pan.

2

Coloque una rebanada de pan, con la mantequilla hacia abajo, en una sartén o sartén. Coloque una capa de queso encima y luego coloque la segunda rebanada de pan encima, con la mantequilla hacia arriba.

3

Calienta la sartén a fuego medio. Cocine el sándwich durante unos 3-4 minutos hasta que la base esté dorada.

4

Voltee con cuidado el sándwich con una espátula. Cocine el otro lado durante otros 3-4 minutos hasta que el queso se derrita y el pan esté dorado.

5

Retire el sándwich de la sartén y déjelo enfriar por un minuto. ¡Corta por la mitad y disfruta!

MÁS RECETAS EN [WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES](http://WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES)