



# Sanduche jamón y queso con peras caramelizadas

**Tiempo de preparación:** 12-15 minutos  
**Porciones:** 4

## Ingredientes

- 8 tajadas de **Jamón Sánduche Zenú**
- 8 tajadas de Queso Sabana Alpina
- 1 pan francés artesanal
- 2 peras
- 4 **cdas** de mantequilla
- 6 **cdas** de azúcar

## Salsa de Queso Azul:

- 60g de queso azul
- 1/2 taza de crema de leche
- 1 **cda** de mayonesa
- Pimienta al gusto

## Preparación

1. Pela las peras, pártelas a la mitad y luego en tajadas delgadas.
2. En una sartén derrite la mantequilla, agrega el azúcar y las peras, cocina a fuego medio hasta que doren un poco.
3. Mezcla la crema de leche, la mayonesa y el queso azul, hasta formar una pasta.
4. Parte el pan en cuatro partes iguales, abre el pan por el medio.
5. A cada tajada unta un poco de pasta de queso azul. Luego pon las peras caramelizadas, el queso amarillo, el **Jamón Sánduche Zenú** y el pan..

**Zenú**<sup>®</sup>