



# Sanduche jamón y queso gratinado

**Tiempo de preparación:** 20-25 minutos  
**Porciones:** 4

## Ingredientes

- 4 tajadas de **Jamón Sánduche Zenú**
- 4 tajadas de queso amarillo Alpina
- 8 tajadas de pan para Sánduche
- 4 **cdas.** de queso crema

## Salsa Blanca:

- 1 litro de leche
- 4 **cdas.** de mantequilla
- 4 **cdas.** de harina de trigo
- 2 cubos de concentrado de gallina
- Queso parmesano

## Preparación

1. A cada tajada de pan unta un poco de queso crema, pon una tajada de queso y una de **Jamón Sánduche Zenú**.
2. En una olla a fuego medio derrite la mantequilla, adiciona, el concentrado de gallina y la harina de trigo. Cocina hasta que hierva y agrega la leche, deja a fuego medio hasta que espese.
3. Baña cada sánduche con salsa blanca, espolvorea con queso parmesano y lleva al horno hasta que dore.

**Zenú**