



Tostadas francesas rellenas de

## Jamón Dulce Zenú

**Tiempo de preparación:** 20 minutos

**Porciones:** 4

### Ingredientes

4 tajadas de **Jamón Dulce Zenú**

**200g** de arequipe

**125g** de crema de leche

**75g** de mantequilla bien suave

**8** tajadas de pan de molde

**4** tajadas de queso holandés

**3** huevos, batidos con una cucharadita de azúcar y un cuarto de cucharadita de sal

### Preparación

- 1.** Mezcla la crema de leche con el arequipe, lleva al fuego hasta que esté homogénea.
- 2.** Unta un poco de mantequilla a cada tajada de pan, pon una tajada de **Jamón Dulce Zenú** y una de queso en medio de dos tajadas de pan.
- 3.** Sumerge cada sánduche en huevo batido. En una sartén anti-adherente caliente una cucharada de mantequilla, cocina cada sánduche hasta que se dore por ambos lados y espolvorea con azúcar.
- 4.** Sirve con la salsa de arequipe.

**Zenú**