

Sándwiches de queso al pesto a la COBB

Para 4 personas

Ingredientes :

8 rebanadas de pan a tu elección

3 cucharadas de manteca, ablandada

8 fetas finas de queso tipo suizo o cheddar

1/4 taza de pesto de albahaca

Pasos a seguir:

Encienda el carbón o briquetas en el COBB, espere a que se tornen grises y haya hecho brasa. Luego coloque el accesorio de la plancha y caliente durante 7 minutos con el domo / cúpula puesto.

En un trozo de pan, coloque una rebanada de queso (de modo que se cubra la mayor parte del pan) seguido de una cucharada de pesto y un trozo final de queso.

Cubrir con otra rebanada de pan.

Unte con manteca la tapa superior de pan, aplicándola más espesa en los bordes y menos en el centro. Esto evitará que los bordes se quemen antes de que el centro esté crujiente.

Repita con los ingredientes restantes.

Coloque el pan, con la manteca hacia abajo, sobre la plancha caliente, y unte con manteca la rebanada superior de pan de la misma manera.

Vuelva a colocar la tapa del domo.

Hornealos por otros 3-4 minutos y voltea 1 vez estos sándwiches.

Tomado y modificado de:

<http://busycooks.about.com/od/hotsandwichrecipes/r/bakedgrilledcheesesandwiches.htm>

