Published on *Nazareth Cheese* (https://nazarethquesos.es)

Panecillos de jamón y queso Nazareth Classic

broodjes_ham_en_nazarethkaas_vierkant.jpg

Instructions:

Mezcle la mayonesa y el aliño de ensalada en un cuenco pequeño. Unte la mezcla por la parte interna de las dos mitades de cada panecillo. Ponga una loncha de jamón y otra de queso Nazareth Classic en cada uno. Cierre los panecillos y colóquelos en una bandeja grande o sobre papel de horno. Póngalos muy juntos.

Mezcle todos los ingredientes para la salsa de semillas de amapola en un cuenco de tamaño medio. Viértala uniformemente sobre todos los panecillos. ¡No hace falta utilizar toda la salsa! Utilice la suficiente para cubrir la parte inferior. Deje reposar durante 10 minutos o hasta que se solidifique un poco la mantequilla. Cubra con papel de aluminio y hornee a 180 grados durante 12-15 minutos o hasta que se funda el queso Nazareth. Retire el papel de aluminio y deje hornear otros dos minutos o hasta que la parte superior se dore y esté crujiente. Sírvalos calientes. Nota: se pueden preparar los panecillos un día antes y conservar ya hechos en el frigorífico.

Serves:
4 people
Time to prepare:
30min
Recipe type:
Plato principal
Grado de dificultad:
2