



## Sándwich de jamón dulce con miel y mostaza

**Ingredientes** - Para 2 persona(s)

- 2 Ud. de *Pan de molde*
- 80 g de *Jamón cocido, categoría s/e*
- 50 g de *Queso semicurado, genérico*
- 1 Ud. de *Huevo*
- 1 Cucharada(s) de *Miel*
- 1 Cucharadita(s) de *Mostaza*

### Preparación

Paso 1 - Cocer el huevo y preparar la salsa

El primer paso es cocer el huevo en agua hirviendo durante 10 minutos. Mientras, preparamos la **salsa para el sándwich**: en un bol mezclamos la miel y la mostaza, y movemos hasta que la salsa quede homogénea.

Paso 2 - Cortar el pan y untar con la salsa

Cortamos el pan por la mitad. Si os gusta más, podéis tostar el pan en la tostadora. En mi caso, lo he untado directamente con la **salsa de miel y mostaza**.

Paso 3 - Rellenar el sándwich

Incorporamos el jamón cocido y el queso en lonchas. Para este bocadillo podéis utilizar tanto jamón cocido (dulce) como pavo o jamón braseado.

Paso 4 - Pelar el huevo

Una vez cocido, pasamos el huevo por agua fría y lo pelamos. A continuación, cortamos el huevo en rodajas y lo incorporamos al **sándwich de jamón dulce con miel y mostaza**.

Paso 5 - Cerrar el sándwich y acompañar con ensalada

Una vez relleno, tapamos el sándwich con la otra rebanada de pan. Podemos servir este fantástico bocadillo con una ensalada de tomates cherrys y aguacate. ¡Espero que os guste!