

Doble pan francés con boloñesa de quesos

Ingredientes:

8 pzas	Rebanadas de pan de caja
3 pzas	Huevo, batido
1 cdita	Ajo en polvo
2 tzas	Papas fritas, trituradas
2 tzas	Papas fritas sabor jalapeño, trituradas

Para la boloñesa:

2 tzas	Carne de res y cerdo, molida
½ pza	Cebolla, finamente picada
2 pzas	Ajo, finamente picado
4 pzas	Jitomate guaje, sin semillas y en cubos
1 tza	Puré de jitomate
2 pzas	Zanahoria, en cubos
½ tza	Queso manchego, rallado
½ tza	Queso Oaxaca, troceado
½ pza	Barra de queso crema, troceado
1 cda	Perejil, finamente picado
c/s	Aceite, sal y pimienta

Procedimiento:

Para el pan, en un bowl mezclar huevo, ajo en polvo, sal y pimienta.

Pasar rebanadas de pan por la mezcla de huevo y freír en un sartén con aceite caliente por ambos lados.

Pasar las rebanadas de pan por el polvo de papas y reservar.

Para la salsa, en un sartén con aceite caliente acitronar cebolla y ajo. Añadir carne, salpimentar y sellar. Añadir jitomate, zanahoria y cocinar unos minutos. Agregar puré, cocinar unos minutos más, añadir quesos, retirar del fuego y mezclar hasta integrar.

Para el montaje, colocar una porción de salsa sobre una rebanada de pan empanizado, cubrir con otro pan y, si lo desea, rebanar y acompañar con papas a la francesa.