



## Niño envuelto de jamón y queso

**Categoría: Cena**

El bocadillo ideal para chicos y grandes, además es muy fácil de preparar.



Preparación  
**35 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 taza de Mayonesa con jugo de limón La Costeña®
- 1 taza de Salsa Catsup La Costeña®
- 6 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 9 rebanadas de Pan blanco de caja
- 9 rebanadas de Jamón
- 9 rebanadas de Queso amarillo tipo americano



### Preparación

1. En un tazón, mezcla la Mayonesa con jugo de limón La Costeña® y la Salsa Cátsup La Costeña®. Reserva.
2. Retira las orillas del pan de caja. Coloca sobre un trapo húmedo las rebanadas de pan sobrepuestas y aplana con un rodillo.
3. Unta el pan con el aderezo de la mayonesa y la salsa cátsup.
4. Agrega las rebanadas de jamón cubriendo la superficie y continúa con el queso. Añade los Chipotles Picados en Adobo La Costeña®.
5. Forma un rollo con ayuda del trapo húmedo y refrigerar por 30 minutos.
6. Retira el trapo, corta en rebanadas de 3 cm de grosor y sirve.