

**Libreta:** Entrantes y tapas  
**Creado:** 24/03/2018 9:39  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/rebanadas-de-pan-al-queso.html>

---

## Rebanadas de pan al queso

### INGREDIENTES

8 rebanadas de pan blanco  
1 dl de vino blanco  
400 gr. de Gruyere bien curado  
2 cucharadas de harina  
2 huevos  
150 ml de vino blanco  
Pimienta

### PREPARACIÓN

Tostar las rebanadas de pan dorándolas por ambas caras.

Dejar que se enfríen un poco echándoles vino blanco.

Rallar el gruyere groseramente y mézclalo con la harina. Incorpora los huevos y el vino blanco mezclándolo bien. Echar la pimienta. Reparte esta mezcla sobre las rebanadas y mételas en la parte más baja del horno precalentado a 250°C durante unos 10 minutos.

Sírvelo muy caliente.

Puede ir acompañado de una ensalada.