

# GRILLED CHEESE SANDWICH

## INSPIRED BY WOODY'S LUNCH BOX

### AT DISNEY'S HOLLYWOOD STUDIOS

The reason we love grilled cheese is because they are so simple and delicious!

Do not be alarmed by all the ingredients for this recipe. This sandwich requires a couple extra steps but the result is worth it! Feel free to replace the cheeses I suggested down below with your favorite!

## INGREDIENTS:

MAKES 4 SANDWICHES

### CREAM CHEESE SPREAD

1/2 CUP CREAM CHEESE

1/2 CUP SHREDDED CHEDDAR CHEESE

2 TABLESPOONS HEAVY CREAM

1/4 TEASPOON SALT

### GARLIC SPREAD

1 CUP MAYONNAISE

1/2 TEASPOONS MINCED GARLIC OR GARLIC POWDER

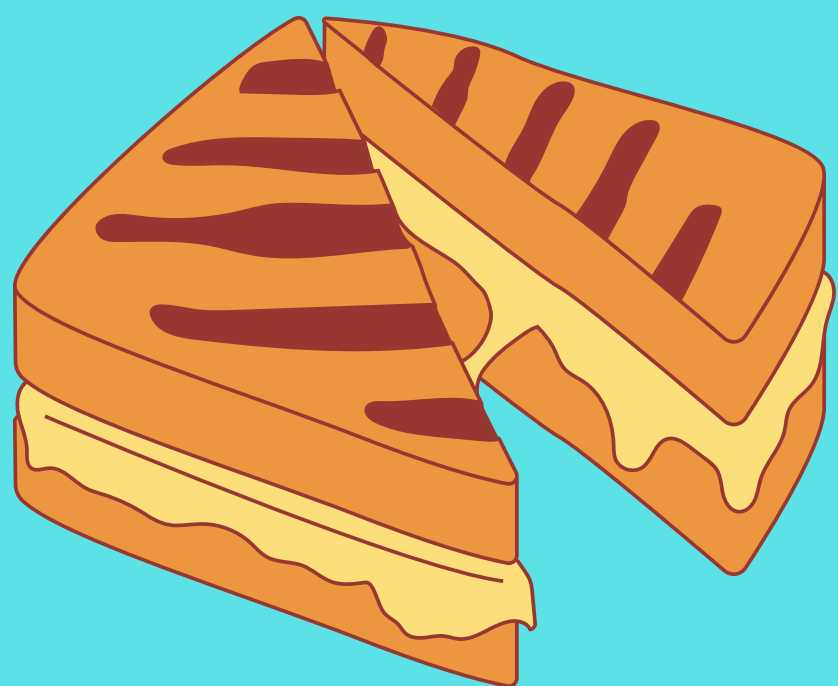
1/2 TEASPOON SALT

### GRILLED THREE-CHEESE SANDWICH

8 SLICES OF BREAD

8 CHEDDAR CHEESE SLICES

8 PROVOLONE SLICES



## INSTRUCTIONS:

### For Cream Cheese Spread:

Combine cream cheese, cheddar, heavy cream, and salt in food processor or blender. Blend until smooth. Set aside.

### For Garlic Spread:

Combine mayonnaise, garlic, and salt in small bowl and stir until blended. Set aside.

### For Grilled Three-Cheese Sandwich:

- 1) Lay out the bread slices on parchment paper or large cutting board.
- 2) Place 2 slices of cheddar on 4 of the bread slices. Place 2 slices of provolone on remaining bread slices.
- 3) Equally spoon cream cheese spread on slices with provolone. Gently smooth cream cheese spread over each slice.
- 4) Press cheddar side and provolone side together.
- 5) Heat a large skillet over medium heat for 5 minutes, until hot.
- 6) Brush both sides of the sandwiches with garlic spread.
- 7) Grill sandwiches for 2 minutes on each side, until cheese is melted and bread is golden brown.

# SÁNDWICH DE QUESO A LA PARRILLA INSPIRADO DE WOODY'S LUNCH BOX EN DISNEY'S HOLLYWOOD STUDIOS

¡La razón por la que amamos los sándwiches de queso a la parrilla es porque son tan simples y deliciosos! No se alarme por todos los ingredientes para esta receta. Este sándwich requiere un par de pasos adicionales, ¡pero el resultado lo vale! ¡Siéntase libre de reemplazar los quesos que sugerí a continuación con su favorito!

## INGREDIENTES:

HACE 4 SANDWICHES

### CREMA DE QUESO PARA UNTAR

1/2 TAZA DE QUESO CREMA

1/2 TAZA DE QUESO CHEDDAR RALLADO

2 CUCHARADAS DE CREMA ESPESA O CREMA  
PARA BATIR

1/4 CUCHARADITA DE SAL

### CREMA DE AJO

1 TAZA DE MAYONESA

1/2 CUCHARADITA DE AJO PICADO O AJO EN  
POLVO

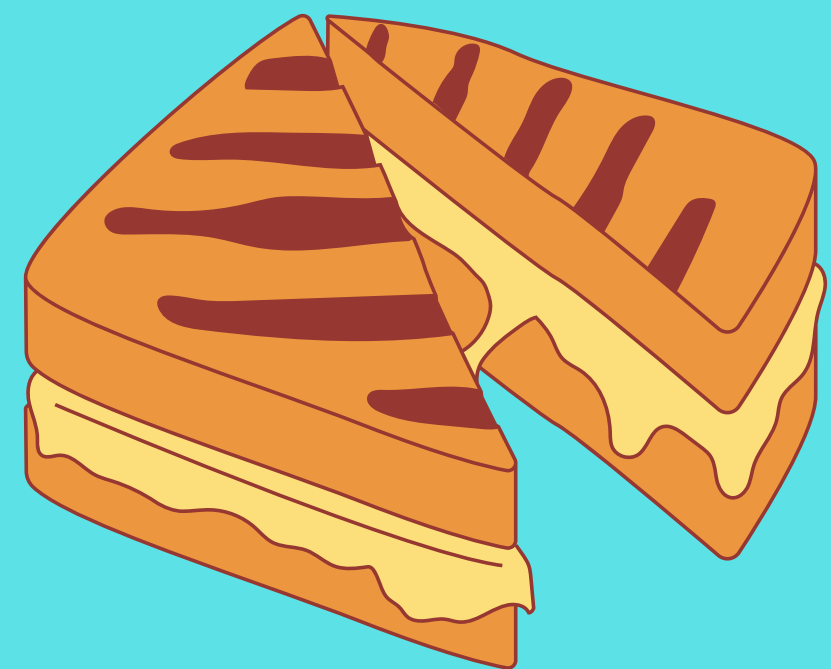
1/2 CUCHARADITA DE SAL

### SANDWICH DE TRES QUESOS A LA PARRILLA

8 REBANADAS DE PAN

8 REBANADAS DE QUESO CHEDDAR

8 REBANADAS DE QUESO PROVOLONE



## INSTRUCCIONES:

### Para la crema de queso:

Combine el queso crema, el queso cheddar, la crema espesa y la sal en el procesador de alimentos o la licuadora. Mezclar hasta que esté suave. Dejar de lado.

### Para la crema de ajo:

Combine la mayonesa, el ajo y la sal en un tazón pequeño y revuelva hasta mezclar. Dejar de lado.

### Para Sandwich de tres quesos a la parrilla:

- 1) Coloque las rebanadas de pan en papel pergamino o una tabla de cortar grande.
- 2) Coloque 2 rebanadas de queso cheddar en 4 de las rebanadas de pan. Coloque 2 rebanadas de provolone en las rebanadas de pan restantes.
- 3) Igualmente, coloque el queso crema sobre las rebanadas con provolone. Suavemente alisar el queso crema sobre cada rebanada.
- 4) Presione el lado cheddar y el lado provolone juntos.
- 5) Calienta una sartén grande a fuego medio durante 5 minutos, hasta que esté caliente.
- 6) Cepille ambos lados de los sándwiches con ajo para untar.
- 7) Asa los sándwiches durante 2 minutos por cada lado, hasta que el queso se derrita y el pan esté dorado.