Croque madame



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Salsa blanca espesa: 200 g
Queso en fetas: 150 g
Maíz fresco desgranado: 2 Tazas
Queso gruyere rallado: 150 g
Sal: A gusto
Huevos: 6 Unidades
Perejil picado: 1 cda.
Pan de molde: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos un pan de campo en rodajas de grosor medio
- Con un cortante, hacemos un agujero en el centro de los panes
- Reservamos otros tantos enteros
- Por otro lado, mezclamos en un bol, maíz fresco desgranado, salsa blanca espesa, *perejil*, sal, pimienta, queso gruyere rallado
- Disponemos sobre el pan, *fetas* de queso y una cucharada del relleno de maíz
- Tapamos en sándwich con el pan agujereado
- Luego, llevamos a una placa y pincelamos con salsa blanca los laterales
- Rompemos un *huevo* en el orificio central de cada pieza
- Salpimentamos, espolvoreamos con queso gruyere sobre la yema y el pan
- Luego, llevamos a un horno fuerte durante 5 minutos aproximadamente.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croque-madame