

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>