

## **Croque Monsieur**

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

Pan de molde: 1 Unidad Salsa Bechamel: Cantidad necesaria

Jamón cocido: 150 Gramos Huevo: 2 Unidades

Mostaza de Dijon: 2 Cucharadas Queso Gruyere : 200 Gramos

Kir Royal

Crema de cassis: Cantidad necesaria Vino espumante: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Cortar 4 rodajas de pan de molde y untarlas con *manteca* pomada.
- A 2 de las tapas untarlas con una fina capa de mostaza de dijón y sobre esta una capa de salsa bechamel.
- Sobre esta añadir fetas de queso gruyere y de jamón cocido natural
- Arriba un poquito mas de bechamel, tapar con los panes restantes y a la tapa por encima agregarle un poco de bechamel y queso gruyere rallado.
- Llevar a horno fuerte hasta fundir queso y gratinar.

## Para Kir Royal

- Colocar en el fondo de la copa de champagne una base de crema de cassis y completar con vino espumante frío
- Decorar con frambuesas frescas.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/croque-monsieur-2