

Croque Monsieur

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Pan de molde: 1 Unidad

Jamón cocido: 150 Gramos

Mostaza de Dijon: 2 Cucharadas

Salsa Bechamel: Cantidad necesaria

Huevo: 2 Unidades

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 dijon 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>