Croque Monsieur por Felicitas Pizarro

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Primer sabor

Jamón cocido: 300 grs
Pan de molde: 1 Unidad
Salsa Blanca: c/n
Mantequilla: c/n
Queso Gruyere: 300 grs
Sal y Pimienta: c/n

Salsa blanca

Harina: 75 grs
Mantequilla: 75 grs
Queso rallado: 200 grs
Leche: 1 Litro
Nuez Moscada: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Segundo sabor

Espinaca: 1 Atado
Panceta ahumada: 100 grs
Salsa Blanca: c/n
Mantequilla: c/n
Pan de molde: 1 Unidad
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Salsa blanca

- Derretir la *mantequilla*, agregar *harina* y mezclar hasta formar un roux e incorporar la leche caliente de a poco.
- Trabajar con batidor para disolver los grumos.
- *Condimentar* con queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada, reservar.

Primer sabor

- Cortar rebanadas de pan, armar con *jamón* y queso gruyere .
- Untar los panes exteriores con *mantequilla* pomada y dorarlos de ambos lados en una sartén.
- Cubrir cada sandwich con la salsa blanca y queso rallado.
- *Gratinar* en el horno.

Segundo sabor

- Cortar rebanadas de pan y armar los sándwiches con las *fetas* de *panceta* ahumadas doradas y hojas de *espinaca*.
- Untar los panes exteriores con *mantequilla* pomada y dorarlos de ambos lados en una sartén.
- Cubrir cada sadnwich con la salsa blanca y queso rallado.
- *Gratinar* en el horno.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croque-monsieur-por-felicitas-pizarro