

# Croque monsieur + Solomillo de cerdo grillado con batatas y jugo de ciruelas



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Croque monsieur

**Jamón cocido:** 200 g

**Manteca fundida:** 50 grs.

**Queso gruyere rallado:** 150 g

**Pan Lactal:** 8 Rodajas

**Salsa Bechamel:** 1 Taza

### Solomillo de cerdo

**Batatas:** 3 Unidades

**Almendras Tostadas:** 1/2 Taza

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Jugo de ciruelas frescas:** 2 Tazas

**Tomillo:** 3 Ramas

**Ajo:** 5 Dientes

**Solomillo de cerdo:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Croque monsieur

- Unte dos rodajas de pan lactal con *manteca* fundida, luego cúbralas con salsa bechamel, sobre una de las rodajas acomode tres *fetas* de *jamón cocido* y por ultimo espolvoree ambas rodajas de pan con abundante queso gruyere rallado, acomódelas en una placa y gratine en la parrilla del horno previamente caliente durante aproximadamente 2 a 3 minutos, terminada la cocción retire del horno y disponga la *rodaja* que no tiene *jamón* sobre la *rodaja* con *jamón*, por ultimo corte en triángulos, proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes.

## Solomillo de cerdo

- Coloque en **solomillo** en una fuente, agregue las ramas de *tomillo*, los dientes de *ajo* machacados y una taza de aceite de oliva, deje reposar en la heladera durante 30 minutos aproximadamente.
- Pele y corte las batatas en rodajas, acomódelas en una placa humedézcalas con aceite de oliva y sazónelas con sal y pimienta, cocine en horno precalentado hasta que estén tiernas y doradas.
- En una *cacerola* coloque el **jugo** de ciruelas y deje reducir hasta que espese.
- Filetee las almendras.

## Armado

- Una vez que las batatas estén tiernas y el *jugo* de ciruelas este espeso vuélquelo sobre las batatas y cocine nuevamente en horno durante aproximadamente 5 minutos
- Transcurridos los 5 minutos de cocción retire del horno y espolvoree con las almendras tostadas.
- Una vez marinado el *solomillo* ábralo al medio y cocínelo en un grill caliente de ambos lados, sazone con sal
- Terminada la cocción retire la carne del fuego, déjela reposar unos minutos y luego córtela en rodajas.

## Presentación

- Sirva de entrada los croque monsieur y de plato principal el *solomillo*.
- Sirva en un plato unas batatas y encima acomode unas rodajas de *solomillo*.

## Tips

- 

## - Solomillo

- Es igual o mucho mas magro que la pechuga de *pollo* sin piel.
- Tiene bajo contenido en grasa y es rico en fósforo, zinc y vitaminas del grupo B.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/croque-monsieur-solomillo-de-cerdo-grillado-con-batatas-y-jugo-de-ciruelas>