

Croque monsieur y hamburguesa con masa de miga parmesano

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hamburguesa parmesano

Queso Gruyere: 300 g

Nuez Moscada: A gusto

Paltas: 2 Unidades

Salsa Bechamel: 2 Taza

Tapenade:

Ricota: 200 grs.

Lechuga criolla: 1 Planta

Tomates peritas: 2 g

Huevos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Crema: 50 grs.

Jamón cocido natural: 200 g

Puerro: 80 Cantidad necesaria

Pan

Manteca: 120 g

Extracto De Malta: 10 g

Harina 0000: 1 k

Sal: 22 g

Leche: 1 Taza

Azucar: 50 grs.

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Levadura: 30 grs.

Preparación de la Receta

Hamburguesa parmesano

- Saltee el *puerro* hasta dorarlo levemente.
- Coloque en un bowl la *ricota* junto con el *puerro* salteado, el queso *crema*, los huevos y sazone con sal, pimienta y nuez moscada, mezcle bien.

- Corte los tomates en finas rodajas.
- Pele las paltas y córtelas en finas láminas, humedézcalas con *jugo de limón* para que no se oxiden y sazone con pimienta.
- Corte el queso gruyere en *fetas*.

Pan

- Coloque la *harina* en la mesada y forme una corona, en el centro de la *harina* agregue el resto de los ingredientes menos la *manteca*, luego una los ingredientes y amase unos minutos, incorpore la *manteca* pomada y siga amasando durante 20 minutos aproximadamente, por ultimo espolvoree con el queso parmesano rallado y amase hasta integrarlo en toda la masa.
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora y luego desgasifíquela y déjela reposar nuevamente en la heladera durante 8 horas.

Armado

- Tome unos aros circulares de 13cm de diámetro, forre la base con papel aluminio, píntelos con *manteca* pomada y rellénelos con la preparación de *ricota* anteriormente realizada, solo de 1 ½ de espesor
- Cocine en horno a 170°C durante 15 minutos aproximadamente
- Retire y una vez fríos desmolde.
- Tome aproximadamente 700g de la masa y amase dándole forma de zeppelin.
- En un molde rectangular grande previamente pintado con *manteca* coloque el zeppelin y deje reposar durante 2 horas en un lugar calido y bien tapado.
- Con el resto de la masa, separe en bollos y luego estire cada bollo con un palo de amasar dando forma de hamburguesa, espolvoree con queso parmesano y deje reposar durante 1 hora.
- Cocine en horno a 180°C durante 15 a 20 minutos.
- Una vez dorados levemente los panes retire del horno y abra los panes con forma de hamburguesa al medio y el pan de molde córtelo en *fetas*.
- Unte con la tapenade los panes redondos, encima coloque el relleno de *ricota*, rodajas de *tomate*, *palta*, y hojas de *lechuga*, tape con la otra mitad de pan.
- Tome las *fetas* del pan de molde y úntelas con *manteca*, luego coloque *fetas* de queso gruyere, *jamón cocido* natural y por ultimo salsa bechamel.

Presentación

- Presenta los sándwiches en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/croque-monsieur-y-hamburguesa-con-masa-de-miga-parmesano>