

Croque Monsieur



Ingredientes

Extras

Pan blanco: 8 Rodajas

Mix de hojas verdes:

Queso Parmesano: 50 grs.

Queso Azul: 100 grs.

Para la salsa bechamel

Leche: 500 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 30 grs.

Harina: 30 grs.

Laurel: 1 Hoja

Nuez Moscada: Una pizca

Para las cebollas caramelizadas

Tomillo: A gusto

Azucar: 2 cdas.

Cebolla: 600 g

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 50 grs.

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Para la salsa bechamel

- Funda la *manteca* en una *cacerola*, añade la *harina* y cocine durante 2 o 3 minutos a fuego bajo sin que la *harina* tome coloración.
- Incorpore la leche hirviendo con *laurel*, batiendo con un batidor para que no se formen grumos y luego continúe revolviendo con una cuchara de madera hasta que rompa hervor y espese.
- Condimente con sal, pimienta blanca y nuez moscada.

- Coloque sobre un recipiente plano, cubra con papel film en contacto para que no se le forme película y lleve al frío.

Para las cebollas caramelizadas

- Corte las cebollas en juliana.
- En un sartén funda la *manteca* con el aceite de oliva, añada las cebollas y cocine a fuego medio hasta que comiencen a tomar coloración y estén bien tiernas.
- Añada el azúcar, suba el fuego y cocine hasta que estén bien doradas, agregue el *tomillo* fresco.
- Salpimiente y reserve.

Armado

- Unte las rodajas de pan con la salsa bechamel, distribuya sobre estas una buena cantidad de cebollas caramelizadas, espolvoree con queso tipo parmesano rallado y lleve al horno hasta que el queso gratine.
- Retire del horno y añada trocitos de queso azul por encima de las cebollas.
- Sirva acompañado de una ensalada de mix de hojas verdes.

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