# 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*, añada 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**