Croque Madame Clásico



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Huevo: 3 Unidades
Mantequilla con sal: 50 Gramos
Pan de caja artesanal: 1 Pieza
Queso Gruyere: 200 Gramos
Jamón de pavo rebanado grueso: 300 Gramos
Mostaza Dijon: 50 Gramos
Pan molido: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Batir *huevo* y sumergir la *rebanada* de *jamón*.
- Pasar por pan molido.
- Freír el *jamón*, escurrir y reservar.
- Parrillar el pan y untar *mantequilla* hasta *dorar*.
- Cocinar en sartén un *huevo* estrellado.
- Salpimentar.
- Rebanar el queso.

Emplatado

- Untar *mostaza* a los panes por una cara y montar el *jamón*.
- Taparlo, añadir queso en el exterior, *gratinar* en horno y montar *huevo* estrellado para finalizar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/madame-croque