

# 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>