

Mini Croque Monsieur con Huevos Revueltos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevos revueltos

Huevos: 4 Unidades

Espárragos blanqueados: cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Mantequilla: 1 cubito

Pimienta: Cantidad necesaria

Hierbas: Cantidad necesaria

Leche: 1 Chorrito

Sandwich

Queso Gruyere: Cantidad necesaria

Queso Parmesano: cantidad necesaria

Jamón cocido: cantidad necesaria

Pan lacteado c: cantidad necesaria

Mostaza Dijon: cantidad necesaria

Mantequilla: cantidad necesaria

Queso feta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Sándwich

- Cortar el pan en rectángulos y retirar la corteza
- Untar con *mostaza* de Dijon
- Utilizar un pan como base, acomodando *fetas* de queso y *jamón cocido*
- Cerrar con otra *rodaja* de pan a modo de sándwich
- Untar la superficie externa del pan con *mantequilla*
- En una sartén, *dorar* por ambos lados
- Retirar y colocar en una placa para horno
- Sobre el sándwich, disponer *fetas* de queso gruyère y queso parmesano rallado grueso
- Llevar al horno y cocinar a 180°C hasta *gratinar*.

Huevos revueltos

- En un bol, batir ligeramente el ligue de los huevos y añadir la leche.
 - En una sartén caliente, incorporar la *mantequilla* y los huevos
 - Con el fuego en mínimo, añadir sal a gusto y remover de vez en cuando con una espátula, hasta alcanzar el punto deseado
 - Retirar.
 - Servir el sándwich y los huevos revueltos, acompañando con espárragos blanqueados y hierbas.
-
- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
 - ¡Puedes hacer [pan lacteado](#) casero!

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "[Repostería con Virginia Sar III, Desayunos y Meriendas](#)".

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