

Sándwich croque madame



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Mantequilla: Taza

Pan rustico: 1 Rodaja

Queso Gruyere: 3 rebanadas

Sal y Pimienta:

Jamón York: 3 rebanadas

Mostaza Dijon:

Queso gruyere rayado:

Salsa bechamel cremosa: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- En una sartén con *mantequilla*, tostaremos la *rebanada* de pan por ambos lados, sobre esta untamos *mostaza* y ponemos las lonchas de *jamón* y queso planchados.
- Cubrimos con la bechamel y queso gruyere rayado, llevamos al horno con función gratinador, hasta que se dore el queso de la superficie.
- Por otro lado, freímos un *huevo* en una sartén con una cucharada de *mantequilla*.
- Terminamos el plato poniendo el *huevo* sobre el queso gratinado, poner punto de sal y pimienta.

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