

## CROQUE MONSIEUR

Tiempo de preparación 20 minutos

Tiempo de cocción 15 minutos

Salen 2 sandwiches



### Ingredientes

#### **Para hacer la salsa bechamel**

- 1 taza de leche
- 1 ½ cucharada de mantequilla sin sal, 25 gr.
- 3 cucharadas de harina para todo uso
- ¼ cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta
- ⅛ cucharadita de nuez moscada, preferiblemente recién molida

#### **Para hacer los Sandwiches**

- 8 rebanadas de buen pan\*, 1,5 cm de grosor
- 8 rebanadas de queso suizo, 165 g, suficiente para 2 capas por sándwich
- 8 rebanadas de buen jamón, 120 gr.
- 4 cucharaditas de mostaza de Dijon
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, 30 gr.

#### **Para hacer el topping**

- ½ taza de queso gruyere, rallado
- 3 cucharadas de parmesano, finamente rallado

### Instrucciones

Precalienta el horno a 200 °C / 390 °F

#### **Para hacer la salsa bechamel:**

1. Coloca la leche en una olla a temperatura media. Calentar hasta que esté al vapor, no dejes que hierva, cuando esté quitarla de la estufa y dejar de lado.
2. Derretir la mantequilla en una olla pequeña separada a temperatura media, luego baja la temperatura a medio-bajo. Agrega la harina y cocina, revolviendo casi constantemente, durante 3 minutos. No dejes que se dore.
3. Mientras revolvés, agrega la mitad de la leche. Una vez incorporada la mantequilla con la harina, mezcla con la leche restante, la nuez moscada, la sal y la pimienta.

4. Mezclar 3 a 5 minutos o hasta que se espese y tenga una consistencia untable y suave parecida a la mantequilla (es decir, que no esté líquida). Si tiene grumos, batir hasta que desaparezcan. Retirar del fuego (está bien si se enfría).

#### **Para hacer el montaje:**

1. Untar la mitad salsa bechamel sobre las 8 rebanadas de pan, ¡como si las estuvieras untando con mantequilla para hacer sándwiches normales! (Reserva la mitad de la salsa bechamel para cubrirlos)
2. A 4 rebanadas de pan (las otras dos dejarlas aparte), ponerles 1 rebanada de queso suizo a cada uno (doblar el queso según sea necesario para que quepan en el pan), luego untar la mitad de la mostaza Dijon sobre el queso de las dos rebanadas de pan.
3. A las rebanadas de pan con queso, ponerle el jamón y luego untar la mostaza Dijon restante. Luego coloca otra rebanada de queso sobre el jamón con mostaza (nuevamente doblarlo según sea necesario para que quepa en el pan), luego cierra los sándwiches con las otras rebanadas que tenias untadas con salsa bechamel.

#### **A sofreir en la estufa**

1. Derrite la mantequilla en una sartén a temperatura medio a medio-alto. Coloca los sándwiches en la sartén y cocina por 2 minutos, presionando ligeramente con una espátula, hasta que estén dorados.
2. Dar la vuelta y cocinar el otro lado hasta que se dore. Transfiere a una bandeja para hornear.

#### **Al horno:**

1. Unta la salsa bechamel restante sobre las piezas superiores de pan. Espolvorea con el gruyere y luego con parmesano.
2. Hornea 15 minutos, luego cambie a la gril/broiler durante 3 minutos y asa hasta que la parte superior esté dorada y burbujeante.
3. Transfiere a una tabla para cortar, partíroslos por mitad, y luego servir con cuchillo y tenedor, es demasiado messy para comerlo con las manos ¡Disfrútalo sin pensar en nada más que tu rica comida!

**Nota:**

Necesitas pan que tenga buena estructura, para que aguante las capas de llevar este sándwich, el pan molde no es la mejor opción por que es muy suave, pero si no llegaras a conseguir otro pan, lo que puedes hacer es tostarlo antes de armar los sándwiches o utilizar doble pan. Ideal si encuentras un Sourdough o un ciabatta o cualquier otro pan que no tenga la corteza muy dura y gruesa.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)