

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



PASO 1

Croque-Monsieur

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

para hacer el Croque Monsieur

- 8 rebanadas de pan de molde
- 150 gr. de queso emmental (o cualquier otro que funda y gratine bien)
- 4 lonchas de jamón York

Preparación

del Croque Monsieur:

1. Ralla el queso con el disco de picar fino del procesador de alimentos y reserva.
2. Prepara la salsa bechamel. Coloca la batidora flexible y añade la mantequilla en el bol de la Cooking Chef. Programa 110° a velocidad 1 de remover y funde la mantequilla (tarda poco más de un minuto). Ten cuidado con la mantequilla, si te pasas de tiempo se quemará.
3. Añade la harina y sigue cocinando durante 2 minutos.

4. Incorpora la leche, la sal, la nuez moscada y la pimienta blanca. Cocina durante 6 minutos a 100°. Debe quedar una bechamel de espesor medio, para que cuando metamos el sándwich al horno no se venga abajo.

5. Para hacer el Croque Monsieur coloca un poco de bechamel sobre una rebanada de pan de molde. Añade una loncha de jamón York encima y termina con queso rallado.

6. Ahora, coloca bechamel sobre otra rebanada de pan de molde y encima incorpora queso rallado. Coloca esta rebanada encima de la anterior para cerrar el sándwich.



Croque-Monsieur

PASO 2

Ingredientes para la salsa bechamel:

- 30 gr. de mantequilla
- 30 gr. de harina
- 300 ml. de leche
- Sal al gusto
- Nuez moscada rallada
- Pimienta blanca rallada

Preparación del Croque Monsieur:

7. Finalmente, introduce los cuatro sándwich en el horno durante 14 minutos a 200°.
8. Si te gusta bien dorado, remata con 2 minutos de grill.