



## CROQUE MONSIEUR

Reinventa el sándwich mixto con esta sencilla receta que gana en sabor y jugosidad. Una auténtica construcción de cremosos ingredientes y todo el sabor del Jamón Cocido Noel. Para disfrutar con los cinco sentidos.

### INGREDIENTES PARA 2 RACIONES:

- 4 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 4 lonchas de Jamón Cocido Noel
- 100 g de queso gruyere rallado
- 2 cucharadas de creme fraiche
- 50 g de parmesano rallado
- 1 yema de huevo
- Aceite de oliva

### PASO A PASO:

- 1 Mezclamos la mitad del gruyere, el parmesano, la yema de huevo, la nata y una pizca de pimienta.
- 2 Engrasamos la sartén con un poco de aceite y doramos las rebanadas de pan de sándwich por ambas caras.
- 3 En una bandeja para horno colocamos una rebanada de pan, sobre esta ponemos una loncha de jamón cocido doblada por la mitad, el queso gruyere que habíamos reservado, la otra loncha de jamón y la mitad de la mezcla preparada al inicio de la receta.
- 4 Tapamos el sándwich con la rebanada restante y extendemos el resto de la pasta de queso por encima.
- 5 Gratinamos durante 5 minutos.