



Receta de Sandwich Croque-Madame, sandwich de jamón cocido, bechamel, queso rallado y huevo al plato

Ingredientes para 2 personas

- 4 rebanadas de un buen pan de hogaza (2 si es muy grande)
- 4 lonchas de jamón cocido (de París, de York o de la tienda de la esquina)
- 2 huevos
- 100 de queso Comté o Cantal
- Bechamel (1/2 l. leche; 40 gr de harina; 40 gr de mantequilla; sal, n. moscada, pimienta; 10c.c. de AOVE)
- 1/2 cebolla roja o 1 chalota
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) [Dominus](#)
- 1 diente de ajo
- *Meschun* sazonado al gusto para acompañar (rúcula, o canónigos, lechugitas varias...)

Procedimiento

1. Procede a elaborar la bechamel como te enseñó [aquí](#).
2. En una sartén pocha al cebolla picada fina con un poco de AOVE.
3. Cuando está tierna y translúcida, añade a esta sartén, unos 3 cucharones de bechamel y termina de cocinar mezclando bien con unas varillas, para que se fusionen los sabores y las distintas texturas a la perfección.
4. Reserva en lugar cálido o el calienta platos mientras haces los siguientes pasos.
5. Tuesta las 4 rebanadas de pan. Frótalas con el ajo y riégalas con un chorrito de AOVE (aceite de oliva virgen extra).
6. Unta 2 tostadas por una cara con 1 cucharada de la bechamel perfumada a la cebolla roja. Raya encima un poco de comté.
7. Sobre la bechamel, coloca 2 lonchas de jamón, raya otro poco de queso. Cerramos nuestro sandwich con la otra rebana.
8. Terminamos nuestros 2 sandwiches untando una generosa capa de nuestra bechamel súper perfumada, le rayamos más queso comté por encima.
9. Reserva tus sandwiches en el horno a 60°C
10. Mientras, fríe un huevo -por sandwich- en aceite de oliva virgen extra.
11. Saca los sandwiches del horno y les damos un buen golpe de soplete para tostar la superficie. Si no tienes soplete: hornéalos con el grill a 200°C durante el tiempo justo para que se haga un costra dorada.
12. Finalmente, coronamos los sandwiches con un huevo frito por comensal y nuestro croque-monsieur pasa a cambiar de sexo para convertirse en croque-madame.

Et voilà, bon appétit!