



Receta de Croque-Monsieur, sandwich de jamón cocido, bechamel y queso rallado

Ingredientes para 2 personas

- 4 rebanadas de un buen pan de hogaza (2 si es muy grande)
- 4 lonchas de jamón cocido (de París, York o de la tienda de la esquina)
- 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
- *Mesclun* sazonado al gusto para acompañar (rúcula, o canónigos, lechuguitas 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 caliente platos mientras haces los siguientes pasos.
5. Tuesta las 4 rebanadas de pan. Frótalas con el ajo y riégalas con un chorrito de AOVE.
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 y le damos un buen golpe de soplete para tostar la superficie.
9. Si no tienes soplete: hornéalos con el grill a 200°C durante el tiempo justo para que se haga un costra dorada.

Los *sandwiches Croque-Monsieur* se pueden mantener calientes en el horno apagado (con la puerta entreabierta) o en el caliente-platos de tu horno.

Et voilà, bon appétit!