



Croque Monsieur

Recepta del Blog de cuina de la Dolorss

Es tracta d'un entrepà fet amb pa de motlle, formatge i pernil, daurat a la planxa o al forn, encara que sembli un "bikini" la diferència està en que porta també beixamel

Ingredients per a 1 persona:

2 llesques de pa de motlle
1 tall de pernil dolç
3 c / s de formatge ratllat cremós
4 c / s de [salsa beixamel \(aquí\)](#)
mantega

Suqueu les 2 llesques amb una mica de beixamel, sobre 1 d'elles poseu formatge ratllat, un tall de pernil dolç, una mica més de formatge ratllat i tanqueu amb l'altra llesca, pressioneu bé.

Unteu les 2 cares exteriors del entrepà amb una mica de mantega i daureu-lo en una planxa pels dos costats.

Poseu una mica de beixamel sobre la part superior de l'entrepà torrat, una mica de formatge ratllat i gratineu al forn fins que estigui daurat.



<http://blogdecuina.blogspot.com.es/>