

RecetaKA

SANDWICH CROQUE MONSIEUR (TAPA)

Ingredientes para 6 personas: 1 o 2 dientes de ajo / 30 g mantequilla / 30 g de harina / sal / 380 ml de leche entera / 1 hoja de laurel / nuez moscada / 1,5 cditas de mostaza de Dijon / 150 g de queso gruyere / 12 rebanadas de pan molde / 12 lonchas de jamón de york o pavo. **NOTA:** *Este sándwich se debe consumir calentito.*



Elaboración

1. Precalentar el horno a 200º - Calor arriba y abajo. Pelar el diente de ajo.
2. **Preparando la bechamel:** poner la sartén a fuego medio y añadir la mantequilla.
3. Cuando la mantequilla esté derretida añadir la harina y rehogar moviendo con varillas 1' o 2'. Añadir una pizca de sal y echar por encima la leche y remover muy bien. Añadir el diente de ajo, el laurel y una pizca de nuez moscada. Remover continuamente.
4. Añadir la mostaza. Remover hasta que la salsa espese. Retirar el ajo y la hoja de laurel. Transferir a un plato hondo y cubrir con film.
5. Rallar el queso. Colocar en una bandeja de horno 12 rebanadas de pan pintadas por ambas caras con mantequilla.
6. Tostarlas en el horno durante 2' por cada lado para que se seque un poco por fuera y no se reblandezca cuando pongamos por encima la bechamel. *(también podemos tostarlas en una sartén a fuego medio-alto cuidando que no se quemem)*
7. **Montando los sándwiches:** Untar las rebanadas con un poco de mostaza y luego untarlas con la bechamel. Espolvorear el queso rallado.
8. Poner por encima las lonchas de jamón cocido. Juntar cada dos rebanadas colocando juntas las lonchas de jamón para formar un sándwich.
9. Cubrir por encima con bechamel y más queso rallado. Hornear durante 10' o hasta que queden al gusto.
10. Retirar del horno, cortar y emplatar inmediatamente.

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños

