

## Croque monsieur

Un d'aquells capricis que em dono moooooolt de tant en tant en alguns forns de pa i que he volgut preparar a casa, amb molt bon resultat, per cert. Bon profit, culinaris!



**Racions:** 4

**Taula d'ingredients:**

4 llesca pa de motlle sense crosta  
200 g beixamel espessa  
150 g pernil dolç  
4 tall formatge per sandvitx  
100 g formatge ratllat

**Passos d'elaboració:**

PAS 1 / Preparar una plata de forn amb paper de coccí i disposar 4 llesques de pa de motlle. Jo acostumo a utilitzar el que no té crosta PAS 2 / Posar a sobre de cada llesca un parell de talls de pernil dolç i un de formatge. Tapar amb una altra llesca de pa PAS 3 / Posar la beixamel per sobre del pa i escampar-la bé, cobrint tota la superfície i les vores. És important que la beixamel sigui espessa perquè aguanti bé l'escalfor del forn i no es desfaci en excés PAS 4 / Cobrir amb formatge ratllat per sobre i pels costats i gratinar al forn durant 8 o 10 minuts, depenent de cada forn. Vigilar que no es torri en excés

**Classificació per temps:** Baix

**Classificació per preu:** Barat

**Classificació per dificultat:** Fàcil

---

**URL d'origen:** <http://culinaris.tv/receptes/croque-monsieur>