

## Croque Monsieur 2.0

Operación: Núcleo Fundido



★ Tutorial | ⌚ 20 min | 🍴 4 porciones | +100 de control térmico

**La Mística:** no te dejes engañar por su apariencia de sándwich común. Esta reinterpretación inspirada en las tabernas parisinas esconde una trampa: capas de queso, jamón y una cobertura cremosa que puede llevarte a la gloria... o al desastre.

### INVENTARIO (Ingredientes)

#### *Para el sandwich*

- 8 rebanadas de pan lactal
- 150 grs de queso crema
- 10 grs de mostaza de Dijon
- 100 grs de jamón cocido en fetas
- 150 grs de queso tipo Gruyere
- Manteca c/n

#### *Para la mezcla*

- 250 cc de crema de leche
- 3 huevos
- Sal c/n
- Pimienta negra c/n
- Nuez moscada c/n

### GAMEPLAY (Procedimiento)

Mezclar el queso crema junto con la mostaza de Dijon.

Untar una cara de cada pan con la preparación.

Disponer las fetas de jamón cocido y  $\frac{3}{4}$  parte del queso en forma uniforme en los panes, cerrar como un sándwich.

En un bowl, mezclar la crema de leche, los huevos, sal y condimentar con sal, pimienta negra y nuez moscada.

Pasar rápidamente el sándwich por la preparación, y colocar en una placa previamente enmantecada.

Terminar con queso Gruyere rallado por encima y hornear a un horno fuerte (200 °C), durante 8-10 minutos

Servir de inmediato.

## TIP DEL JUGADOR:

*Modo Reina: corona cada sándwich con un huevo frito para convertirlo en una Croque Madame*  
*Modo París: reemplazar la crema por Salsa Bechamel, para realizar la clásica preparación francesa*



*¡Felicitaciones! Logro desbloqueado: "Guardián del queso fundido". Has aprendido a controlar la humedad, la temperatura y el gratinado. Buff permanente de crocancia + 20*

## EQUIPAMIENTO DE CAMPAÑA

- Bowl de Mezcla: Para ligar los componentes líquidos.
- Placa de Horno: Tu soporte de gratinado.
- Rallador Fino: Para optimizar la dispersión del queso Gruyère.
- Espátula de Alta Resistencia: Para el emplatado inmediato.