

# TARTA DE CROQUE MONSIEUR



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Pilarpv



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Es una receta francesa que esta deliciosaaaaa

## Ingredientes para 4 personas :

- Pan de molde
- Mantequilla
- Bechamel
- Queso de lonchas
- Queso rallado

## Preparación:

### Paso 1

**Preparación:** Se pone el horno a calentar. Se unta un molde con mantequilla. Se cubre con una capa de pan bimbo untado con mantequilla hacia arriba, se unta con bechamel, se pone jamón de york y encima queso en lonchas. Se tapa con otra capa de pan bimbo untado con mantequilla hacia arriba, se cubre de bechamel y de queso rallado. Se mete al horno a 200° calor arriba y abajo, hasta que se dore el queso.