

# TARTA DE CROQUE MONSIEUR



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

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Mar Arias



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## **Descripción:**

Que buena esta, la pena que tenga muchas calorías...

## **Ingredientes para 2 personas :**

- pan de molde
- jamón de york
- queso en lonchas
- mantequilla
- bechamel
- 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.