

TODO ENSALADAS.COM

Ensaladas festivas | Ensalada croque-monsieur

Ingredientes

- 1 rebanadas de pan de molde
- 3 tiras de bacon
- 3 dátiles
- 3 cuadrados de queso camembert
- 1 lonchas de jamón dulce
- Azúcar
- Lechuga de roble
- 1/4 de granada
- 50 gr. de membrillo
- Salsa: 15 gr. harina, 15 gr. de mantequilla, 15gr. de queso camembert, sal, pimienta y nuez moscada, 100 gr. de leche



*1 ración

Preparación

- 1.** Haremos la salsa bechamel poniendo a cocer la harina y la mantequilla. Añadiremos la leche, la sal, la pimienta y la nuez moscada, y una vez hierba añadiremos el queso. Lo dejamos enfriar.
- 2.** Ponemos un trozo de papel film y colocamos 3 tiras de bacon una al lado de la otra. Untamos la rebanada de pan con la salsa bechamel. Giramos la rebanada para que la bechamel quede en contacto con el bacon. Volvemos a untar la rebanada con salsa bechamel y ponemos encima la loncha de jamón dulce y la quemamos con un poco de azúcar. En un lado de la rebanada ponemos dos cuadrados de camembert y dos dátiles. Lo enrollamos dándole forma de canelón con la ayuda del film. Volvemos a poner un poco de azúcar por encima del bacon y lo quemamos.
- 3.** Para calentarlo lo ponemos en el gratinador unos minutos. Lo acabamos con un trocito de queso y un dátil encima. Reservar en un plato.
- 4.** Lavamos las hojas de roble y las ponemos en el plato de forma decorativa. Le añadimos unos cuadrados de membrillo y unos granos de granada.
- 5.** Finalmente lo aliñamos con un poco de aceite, sal y vinagre.