

Croissant Croque madame recipe

receita da senhora de Croque Croissant



Buttery torrado croissants carregados com queijo, presunto e cebolinha.

Cubra com um ovo frito para transformar este croissant Croque monsieur em uma senhora de Croque.

Este lanche tradicional francesa pode ser servido com um copo de Fizz do Buck para torná-lo extra-especial.

Aqueça o forno a gás 1, 140 ° C, de 120 ° C.

Corte as fatias de presunto e queijo na diagonal.

Corte cada croissant ao meio e encher cada um com 1/4 do queijo e presunto e um pouco de pimenta preta e alguns cebolinha snipped, reservando alguns para o enfeite.

Pressionar juntos para selar.

Aqueça a manteiga em uma grande antiaderente pan, fritura.

Uma vez que gentilmente espuma, adicione os croissants, em lotes, se necessário, e coloque outra panela pesada ou caçarola em cima para pesá-los para baixo.

Cozinhe por 1-2 minutos de cada lado, até dourar.

(Você também pode usar uma imprensa panini ou sanduíche torradeira para esta etapa.)

Transferência para o forno para se aquecer quando você cozinhar os ovos.

Aqueça o óleo de girassol na panela e frite os ovos, temperados com um pouco de sal e pimenta. Escorra em papel de cozinha.

Sirva os croissants recheados brindado com um ovo frito em cima de cada um, decorado com a cebolinha reservados.

Ingredientes

8 fatias grossas presunto fumado

4 fatias de queijo Emmental

croissants 4 all-manteiga

pimenta preta fresca

2 colheres de sopa de cebolinha, snipped

1 colher de sopa de manteiga

óleo de girassol 1-2 colheres de sopa, para fritar

4 ovos

pitada de sal

<https://realfood.tesco.com/recipes/courses/breakfast-recipes.html>

<https://realfood.tesco.com/recipes/croissant-croque-madame.html>

São Paulo, SP, 31 Julho de 2016
Mkmouse