

# SANDWICH al GRATIN el CROQUE CAKE casero

## Ingredientes:

12 rodajas de pan de molde sin corteza  
300 gr. de jamón  
5 lonchas de queso Cheddar  
4 lonchas de queso Gouda o el de preferencia  
5 lonchas de queso Mozzarella  
4 tazas de salsa bechamel  
1 taza de queso parmesano rallado  
Mantequilla derretida c/n

## Preparación:

Pintar con mantequilla derretida la base de un molde.  
Cubrir la base con cuatro lonchas del pan.  
Poner la mitad del jamón sobre el pan.  
Agregar las lonchas de queso cheddar.  
Tapar con cuatro lonchas de pan.  
Bañar con la mitad de la salsa bechamel.  
Añadir el queso gouda.  
Agregar el resto del jamón sobre el queso.  
Cubrir con el queso mozzarella.  
Tapar con el resto de las lonchas de pan y bañar con el resto de la salsa bechamel.  
Colocar abundante queso parmesano por encima.  
Horno en la función de gratinar hasta que el queso parmesano esté dorado.  
Retirar y servir.

¡Hasta la próxima!

