

CROQUE-MONSIEUR DE OSTRAS

Se decía que el croque-monsieur se originó en París a principios del siglo XX, después de que un valiente propietario de un café reemplazara la baguette habitual por pan blanco rebanado para el menú del almuerzo.

En esencia es un sándwich de jamón y queso, pero con una muy buena calidad. Aquí, Bentley, ha llevado el aperitivo a otra dimensión con ostras bañadas en salsa de mostaza tabasco.[mpprecipe-recipe:18]