

**Creador:** Zeneida GS **Recetizador:** Eva Rico Tormes



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Deliciosos y muy sencillos de hacer, ideal para un picoteo o tapa. A parte de jamón y queso, podemos rellenarlo con atún, sobrasada, salchichas, etc.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Masa de hojaldre (fresco o congelado)
- 150 g. de Jamón en lonchas
- 150 g. de Queso en lonchas
- 1 Huevo batido
- Semillas de sésamo

## Preparación:

### Paso 1

Estiramos un poquito con el rodillo la masa de hojaldre. Cortamos la masa en dos porciones a lo largo.

### Paso 2

En cada una de las porciones vamos colocando tiras de queso y luego jamón.

### Paso 3

Cerramos la masa sobre el jamón y el queso, como si lo envolviéramos

### Paso 4

Pintamos con huevo, y volvemos a plegar la masa, quedando como un paquetito.

### Paso 5

*Cortamos en trocitos.*

### **Paso 6**

*Colocamos en una bandeja de horno con papel para hornear. Los colocamos separados porque crecerán un poco al hornearlos.*

### **Paso 7**

*Pintamos con huevo cada trocito y agregamos semillas de sésamo en cada uno de ellos.*

### **Paso 8**

*Horneamos a unos 200° hasta que estén doraditos. (unos 20 minutos; depende del horno).*