

# Pastel de jamon dulce y queso



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Elenabcn7 **Recetizador:** Elenahmartin



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Pan de molde sin corteza, o bien sacar la corteza si es que la tiene.

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 paquete de Pan de molde sin corteza
- 3 a 5 de huevos
- para recubri el molde de azucar
- unos 250g. aprox. de jamón dulce
- un paquete doble suficiente de lonchas de queso tipo tranchetes
- para untar el molde de mantequilla

## Preparación:

### Paso 1

Untar un molde rectangular con mantequilla, y hacer deslizarse el azucar por ella, se ira pegando poco pero suficiente para darle un toque dulce, luego cubrir con lonchas de jamón dulce el molde, sin sobreponer las lonchas solo para que queden unidas lo justo.

### Paso 2

luego ten batidos los huevos dos o tres y si te falta puedes ir añadiendo y en ellos vas untando las rebanadas de molde un poco por cada cara, se van colocando en el molde, primero una fila de pan de molde, luego loncha de queso, luego otra de jamón dulce y así hasta llegar a la altura del molde sin que llegue a sobre pasar su altura.

### Paso 3

las lochas de jamón que sobre salen se va cubriendo para tapar todo el pastel y untar un poco con huevo por encima así se quedaran pegaditas las lonchas de jamón sin que se desmonte al desmoldarlo. Poner en el horno a máximo de unos 15 a 20 minutos.

#### **Paso 4**

*Al sacarlo del horno se deja enfriar y se desmolda en una fuente de la medida del molde. Una vez frío vas cortando con cuidado trozos de unos dos centímetros.*

#### **Paso 5**

*Puedes presentarlo de varias maneras, con ensalad, huevo hilado etc...y te sirve para una cena, una fiesta como aperitivo, acompañando a pescado o carne, una merienda de niños, como tu desees*

#### **Paso 6**

*Esta es otro ejemplo con huevo hilado. Cada vez que lo he hecho a la gente le ha encantado.*