Saladitos de hojaldre de jamón y queso

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** carmen diaz



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 200º hasta que estén doraditos. (unos 20 minutos; depende del horno).