

# Rosco de hojaldre relleno



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Mari Nieves Gó



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Con jamon serrano, tambien queda muy rico, la manzana le aporta jugosidad

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 g. de hojaldre ,
- 1 manzana
- 100 g. de jamón dulce,
- 100 g. de queso de nata
- 1 bote de aceitunas ,
- 1 huevo

## Preparación:

### Paso 1

Estiramos bien el hojaldre con el rollo, y lo cubrimos todo con laminas de manzana, sobre esta colocamos las lonchas de el jamon , y el queso, repartimos las aceitunas, y enrollamos. Una vez hecho el rollo, juntamos los extremos dandole forma de roscó, hacemos unos cortes, para que quede bonito, pintamos con huevo y metemos al horno, hasta que este bien tostadito, 20 minutos a 180°C.