

Rosco de hojaldre relleno



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.