Rosco de hojaldre relleno

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Magali Vázquez



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 estremos dandole forma de rosco, hacemos unos cortes, para que quede bonito, pintamos con huevo y metemos al horno, hasta que este bien tostadito, 20 minutos a 180ºC.