

Empanada de jamón y queso



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Marta Gervilla



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- Láminas de hojaldre congelado: 2
- Jamón Jork: 200gr
- Queso suave en lonchas: 150gr
- Huevos: 1
- Bechamel

Preparación:

Paso 1

Descongelar previamente las láminas de hojaldre y estirar con los dedos hasta que alcance el tamaño que queramos para nuestra empanada (normalmente el tamaño de la bandeja del horno). En una bandeja de horno cubierta con papel de hornear, extender una de las láminas de hojaldre. Pinchar con un tenedor toda la superficie y pintar con el huevo batido los bordes de la masa

Paso 2

Colocar las lonchas de jamón jork por toda la base de manera que queden solapadas unas con otras. Dejando el borde de la masa que hemos pintado con el huevo sin cubrir por el jamón A continuación se coloca una capa de lonchas de queso sobre el jamón Se cubre todo con la bechamel Y volvemos a colocar una capa de lonchas de jamón

Paso 3

Se coloca la otra lámina de hojaldre cubriendo bien toda la superficie y se presionan los bordes con los dedos para que quede bien sellada. (Nos podemos ayudar con un tenedor para asegurarnos de que no se va a abrir) 9 Se pinta toda la superficie con huevo batido y hacemos agujeritos con una tijera.

Paso 4

Después de calentar el horno a 200 grados, introducimos la empanada unos 15 minutos. (Si es la primera vez que la hacemos en este horno, vigilamos no sea que nuestro horno sea más rápido o más lento de lo normal) 11 Y ¡ya está! Tenemos una empanada doradita y lista para servir en la mesa. Si en vez de utilizar la masa de hojaldre que venden congelada prefieres hacerla tú misma, la receta te llevará un poco más de tiempo pero el resultado, sin duda, será más casero.