

hojaldre de queso y beicon



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

Creador: karmela **Recetizador:** Vicky Fabregat



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

descongelar y extender la masa y poner una capa de jamon en medio el queso y en la capa superior el beicon cerrar y pintar la empanada con huevo y meter al horno 20 o 30 minutos a 180 grados

Ingredientes para 6 personas :

- un paquete de hojaldre
- 1 paquete de queso en lonchas
- 300gr.de beicon
- 300gr. jamon york
- huevo

Preparación:

Paso 1

depende del horno yo lo meto 25 minutos