

# hojaldre de queso y beicon



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

**Creador:** karmela **Recetizador:** Rosa Del Rio Ro



**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