hojaldre de queso y beicom

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

Creador: karmela **Recetizador:** Moskar Mendez



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 beicom 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