Tartaletas de jamón con queso de cabra

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Ampyla



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 2 planchas de hojaldre más una mitad.
- 24 tomates cherry
- 8 rodajitas de queso de cabra (sin corteza)
- 8 lonchas jamón
- -1 Huevo

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 200ºC. Con un rodillo estiramos la masa de hojaldre, cortamos cada plancha de hojaldre en 4 porciones. Con la mitad del hojaldre que nos queda cortamos unas tiras para hacer el borde de las tartaletas. Reservamos Pincelamos con huevo batido cada porción de hojaldre, pinchamos la base con la punta de un cuchillo para evitar que el hojaldre se hinche. Ponemos alrededor de cada porción de hojaldre las tiras de hojaldre que tenemos reservadas, para hacer el borde de las tartaletas.

Paso 2

Llevamos al horno a 200ºC hasta que veamos que el hojaldre ha tomado un bonito color dorado, aproximadamente 15 minutos, el tiempo es orientativo, depende de cada horno. Una vez veamos que el hojaldre ha tomado un bonito color dorado, retiramos del horno y dejamos templar sobre una rejilla En una sartén ponemos un poquito de aceite, cortamos cada tomate cherry por la mitad y los disponemos sobre la sartén, sin remover dejamos cocinar un poquito, pasados unos minutos damos la vuelta a cada tomate y dejamos cocinar un poquito más por el otro lado. Rellenamos cada tartaleta con 6 mitades de tomate cherry, una rodaja de

queso de cabra y una loncha de jamón, llevamos de nuevo al horno a 200ºC unos 5 minutos. Transcurrido el tiempo, retiramos del horno y servimos.