HOJALDRE DE JAMÓN Y QUESO

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

Creador: Esther Pízcore **Recetizador:** Silvia Márquez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
No te preocupes si el aspecto de la coleta no es todo lo bonito que tu quisieras. Cuando lo saques del horno estará perfecta.

Descripción:

Delicioso hojaldre de jamón y queso.

Ingredientes para 4 personas :

- Una plancha de Hojaldre Lidl
- seis lonchas de Jamón de york Campofrío
- seis lonchas de Queso en lonchas Cheddar
- 1 Una yema de huevo
- Dos cucharaditas de Azúcar
- para la decoración de Almendra picada
- una cucharadita de Mantequilla

Preparación:

Paso 1

Se unta una plancha de hojaldre de Lidl (se puede usar cualquier marca pero a mi es la que más me gusta, tiene un tamaño rectangular perfecto y "hojaldra" mucho) con un poco de mantequilla. Se hacen unos cortes diagonales por ambos lados y se rellena con el jamón de york y el queso. Se va cerrando como si fuera una coleta, como aparece en la imagen. Se pinta con la yema de huevo batida. Se mojan las dos cucharaditas de azúcar con unas gotas de agua hasta que vaya haciendo montoncitos y se echa por encima de la coleta. Se echan almendras picadas y se mete en el horno según las instrucciones del fabricante. A los niños les encanta de jamón y queso, pero está delicioso de setas a la plancha y queso cabrales, de cecina y queso de cabra, de salmón con alcaparras e, incluso, dulce relleno de compota de manzana y pasas.