



EMPANADAS DE QUESO Y JAMÓN

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Botana  Comida  Desayuno

INGREDIENTES

- 2 planchas de hojaldre
- 300g de queso manchego La Villita
- 250g de jamón cocido
- 1 huevo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, lleguemos a esa reunión familiar con unas ricas empanadas, todos te pedirán la receta.

Primero precalentamos el horno a 180° C. Mientras, extendemos la pasta hojaldre con un rodillo y cortamos pequeños círculos. En cada círculo o empanada vamos a poner una rebanada de queso manchego La Villita y unos trocitos de jamón. Con la ayuda de un tenedor cerramos las empanadas, para después barnizar con el huevo.

Metemos en un refractario o en una bandeja con papel encerado y llevamos al horno por unos 20-25 minutos. Sacamos del horno cuando estén doradas.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita