



HOJALDRE DE JAMÓN Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 masa de hojaldre rectangular
- 50 gr de calabacín rallado
- 200 gr de jamón
- 1 huevo duro
- 1 huevo batido
- 150 gr de queso manchego La Villita
- Orégano
- Sal
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, el hojaldre de queso siempre será un clásico. Les comparto la receta para que la disfruten.

Primero, pre calentamos el horno a 200 grados. Rallamos el calabacín que al sofreírlo le dará un toque de humedad al hojaldre. Retiramos del fuego el calabacín y lo mezclamos con el queso manchego La Villita rallado, el huevo duro, orégano, sal y pimienta. Después le añadimos aceite virgen y el jamón cortado.

Extendemos la masa de hojaldre, la rellenos con la mezcla anterior en el centro, doblamos la lámina del hojaldre con la ayuda de un pincel y pintamos el hojaldre con huevo para que tenga color dorado después de hornearlo por 20 minutos a 200 grados.

Una buena forma de disfrutar la mezcla entre jamón y queso saliendo de lo tradicional.