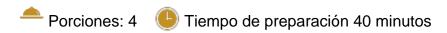
Receta La Villita





HOJALDRE DE JAMÓN Y QUESO



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 VillitaOréganoSalPimienta

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 rellenamos 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.

