



TRENZA DE QUESO Y JAMÓN

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 1 paquete de pasta de hojaldre
- ¼ de jamón en rebanadas
- Queso manchego La Villita
- 1 huevo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta le va a encantar a tu familia y puede funcionar también para una tarde de café con las amigas.

Primero, extendemos la pasta de hojaldre y, si es muy gruesa, la estiramos un poco con ayuda de un rodillo. Mientras tanto, ponemos el horno a precalentar a 220 °C.

En el centro de la pasta colocamos las rebanadas de jamón y sobre ellas el queso manchego, también en rebanadas. Este paso lo repetimos una vez más y doblamos el hojaldre para que los ingredientes queden, justamente, al centro.

Ahora, cortamos tres tiras del hojaldre en diagonal y las vamos superponiendo de un lado y de otro hasta que hacer una trenza.

Como último paso, batimos el huevo para después "pintar" el hojaldre con él y meterlo al horno hasta que la pasta esté doradita (10 minutos aproximadamente).

¡A disfrutar con nuestros seres queridos este delicioso platillo que, sin duda, hará sonreír a todos en casa!