



HOJALDRES DE QUESO Y JAMÓN 6 porciones

Ingredientes:

- ¼ de taza de puré de tomate (60ml)
- 100 g de queso manchego, rallado
- 4 cucharadas de queso parmesano, rallado
- 2 cucharadas de perejil, picado
- 400 g de pasta hojaldre
- 100 g de jamón, en rebanadas
- 2 huevos ligeramente batidos, para barnizar

Método de Preparación:

1. Horno precalentado a 180° C.
2. Mezcla el puré de tomate con la mitad del queso manchego, el queso parmesano y el perejil.
3. Sobre una superficie plana estira la pasta con un rodillo, dejándola lo más delgada posible; corta dos rectángulos de 20x25cm y reserva.
4. Unta uno de los rectángulos con el puré de tomate; encima coloca la otra hoja de pasta y extiende el jamón con el queso restante. Enrolla la pasta por el lado más corto, barniza con el huevo y refrigera por media hora. Corta el rollo en rebanadas de 1 cm. y acomoda las rueditas en una charola para horno previamente engrasada y enharinada; cocina por 20 minutos o hasta que se doren ligeramente. Retira, deja enfriar y sirve.

Tiempo de Preparación: 25 minutos

Tiempo de Horneado: 20 minutos

Grado de Dificultad: ***

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****