

Corona salada de Navidad



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/corona-salada-de-navidad>

Preparación

Precalear el horno a 180°C. En una sartén, colocar una cucharada de aceite de oliva y saltear la panceta en cubitos. Una vez frita, escurrir y dejar que se enfríe. En otra sartén, poner un poco de aceite de oliva, y cuando esté caliente, añadir la cebolla picada y dejar rehogar. Reservar. Extender la masa de hojaldre sobre la mesada y recortar 8 triángulos del mismo tamaño. Cubrir una bandeja de horno con papel para hornear, y extender los triángulos de hojaldre sobre él, como si fuera un sol, con los picos de los triángulos mirando hacia afuera. En un bol pequeño mezclar el queso crema con las cebollas rehogadas y extenderlo sobre la masa (sobre el círculo formado en el centro). Después, espolvorear con jamón, con brócoli y la panceta. Envolver la masa como si fuera una corona. (Ver imágenes) En un tazón pequeño batir la yema de huevo y el agua. Utilizar una brocha de silicona para pintar la corona, y espolvorear sobre ella el queso cheddar rallado. Hornear durante unos 30 minutos hasta que la corona esté dorada. Disfrute! Fuente y fotos: Recetin.com

Ingredientes

- 250 gramo/s Tocino - Panceta
- 1 Lámina de hojaldre
- 200 gramo/s Queso Crema
- 2 Cebollas
- 150 gramo/s Jamón Cocido en cubitos
- 250 gramo/s Brócoli cocido y picado
- 1 Yema de huevo
- 1 cucharada/s Agua
- 150 gramo/s Queso cheddar rallado

Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

