

Hojaldre de Jamón y queso



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/hojaldre-de-jamon-y-queso>

Preparación

Enmantecar o aceitar el molde donde va a hornear el hojaldre, coloque una lámina y reserve. Mezclar el jamón, la cebolla, el queso, la crema y 2 huevos y sazone con sal y pimienta. Si le va a agregar aceitunas o champiñones debe hacerlo en este momento. Coloque la mezcla sobre el hojaldre esparciendo de forma uniforme. Cubra con otra capa de hojaldre sellando las orillas con un tenedor. Bata el huevo restante y barnice el hojaldre, esparza el sésamo. Hornear de 30 a 45 minutos a 180° hasta que la masa esté bien cocida.

Ingredientes

- 1 Lámina de hojaldre
- 4 cucharada/s Harina
- 2 cucharada/s Aceite de girasol (o manteca)
- 1/2 kgrs. Jamón cortado en cubitos
- 1 taza/s Queso gouda rallado
- 1 taza/s Crema de leche
- 3 Huevos
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1/2 taza/s Cebolla picada
- 1 cucharada/s Sésamo
- 1 puñado Aceitunas verdes picadas(opcional)

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Aperitivo, Snacks, Masas, Otro

