

Stromboli de jamón, queso y salame



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 1

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

Autor: Maria

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

Preparación

Estirar la masa de pizza fresca. Una vez estirada, colocar en el centro el jamón cocido, encima el salame y en una última capa el pepperoni. Luego, ponerle encima el provolone y sobre éstas la mozzarella. A continuación batir la yema de un huevo, y con la ayuda de un pincel, pintar los bordes de la masa, para que se pegue perfectamente y no se escape absolutamente nada. Luego, enrollar el stromboli, para que no se salga ningún ingrediente. Por último pellizcar bien la masa para que se preñe bien. Untar el rollo con un poco de aceite de oliva, ponerlo sobre una bandeja de horno con papel para hornear y cocinar durante unos 25 minutos a 180°C, una vez pasado este tiempo, sacarlo del horno y cortarlo en rodajas. Disfrute!

Fuente:Recetin.com



Ingredientes

- 1 Masa de pizza
- 8 rebanada/s Salame
- 8 rebanada/s Jamón Cocido
- 8 rebanada/s Pepperoni
- 8 rebanada/s Queso provolone
- 4 rebanada/s Mozzarella
- 1 poco Salsa-Pasta de tomate
- 1 Yema de huevo
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Italiana, Todo el año, Económico, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Plato Principal, Appetizer-Entrada