

# Tarteletas de jamón, queso y champiñón



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tarteletas-de-jamon-queso-y-champinon>

## Preparación

Estirar la masa de hojaldre y cortar con la ayuda de un cuchillo bien afilado, tiras de unos 2 dedos de ancho. Más o menos en una masa rectangular saldrán alrededor de 10-12 tiras de hojaldre. Precalentar el horno mientras se prepara el relleno. Colocar en una sartén un chorrito de aceite de oliva y poner los champiñones laminados a saltear con un poco de sal y pimienta. Mientras se cocinan, en un bol, batir dos de los huevos y cuando estén batidos, añadir los champiñones al bol. Incorporar a la mezcla el jamón cocido en taquitos, la panceta en cubitos y el queso rallado. Ahora colocar un papel manteca sobre la rejilla del horno, y ir colocando en las tiras de hojaldre en círculos. Cuando estén todas colocadas, incorporar en cada círculo un poco de relleno. (No se preocupe porque el huevo vaya crudo, porque va a terminar de cocinarse en el horno). Y pintar con la yema del huevo restante cada uno de los círculos para darle un toque especial de brillo al hojaldre. Meter las tartaletas y hornear durante unos 10 minutos hasta que estén doradas y que el queso y el huevo estén hechos. Fuente: Recetin.com

## Ingredientes

- 1 Lámina de hojaldre
- 3 Huevos
- 200 gramo/s Jamón Cocido
- 200 gramo/s Panceta en cubitos
- 250 gramo/s Queso rallado para fundir
- 250 gramo/s Champiñones rebanados
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Aceite de oliva

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Costosa, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada

