

Receta de Hojaldre de Jamón York

26 Oct 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar esta última semana del mes de Octubre os dejo la receta de este **Hojaldre de Jamón**, resulta muy rico en comidas o cenas rápidas y para toda la familia, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Láminas de Hojaldre (dos estiradas)
- Jamón de york (250grs)
- Queso cremoso de sándwich (150grs)
- Huevo (uno)
- Azúcar (medio vaso)

Modo de Preparación

1. En un molde para horno que no sea muy profundo, poner una lámina de hojaldre
2. Sobre la lámina de hojaldre, colocar el jamón de york y encima el queso
3. Cubrir con la otra lámina de hojaldre y aplastar los bordes para que el queso no se salga al fundirse
4. Batir el huevo y pintar con un pincel de cocina todo el hojaldre
5. Mezclar el azúcar con un poco de agua y distribuir ese jarabe espeso sobre el hojaldre
6. Hornear a 200° durante unos treinta minutos aproximadamente
7. Servir caliente y....buen provecho!!!