

## 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!!!