

Receta de Rollitos de Hojaldre con Jamón y Queso

11 Dic 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Rollitos de Hojaldre con Jamón y Queso**, es una receta fácil y económica que podéis preparar como aperitivo en las próximas Fiestas Navideñas, seguro que vuestros comensales quedarán encantados.

Ingredientes

- Plancha de hojaldre fresca o congelada (una o dos)
- Jamón cocido
- Queso en lonchas
- Orégano

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 220º
2. Desenrollar la plancha de hojaldre y colocar en la bandeja encima de papel de hornear (puede valer el que trae el hojaldre)
3. Colocar las lonchas de queso sobre el hojaldre y encima poner las lonchas de jamón
4. Enrollar con cuidado la masa y después hacerla rodajas y colocar sobre papel de horno
5. Espolvorear con orégano al gusto y meter al horno unos 15 o 20 minutos hasta que estén doraditos
6. Servir calientes o fríos y.....buen provecho!!!