

Receta de Rollos de Calabacín y Hojaldre

18 Ago 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Rollos de Calabacín y Hojaldre**, ya veréis que una vez terminada queda muy atractiva y además muy rica para comer verdura toda la familia.

Ingredientes

- Masa de hojaldre rectangular (una o dos planchas)
- Jamón de york (unos 200grs)
- Queso gouda o edam en lonchas (unos 200grs)
- Calabacines (uno grande o dos medianos)
- Orégano al gusto (opcional)

Modo de Preparación

1. Dejar la masa en el frigorífico hasta la hora de usar porque tiene que estar fría
2. Lavar los calabacines y secarlos con un paño de cocina, cortarlos en tiras alargadas de unos 3mm de ancho
3. Sacar la masa del frigorífico, colocarla sobre la encimera y hacer tiras de unos tres cm. de ancho empezando por el lado más corto
4. Colocar sobre cada tira de hojaldre las tiras de calabacín, tratando que sobresalgan solo por un lado, el otro debe quedar estable para la base del rollito
5. Poner tiras de queso sobre el calabacín y finalmente el jamón de york
6. Esparcir orégano si lo deseáis
7. Precalentar el horno a 200°
8. Enrollar todas las tiras de calabacín desde un extremo hasta el final
9. Colocar papel de horno sobre la bandeja y poner todos los rollos formados dejando una distancia entre ellos de unos 5 cm para que no se peguen
10. Hornear durante unos veinte minutos hasta que estén doraditos y a vuestro gusto
11. Servir a continuación y...buen provecho!!!