

Receta de Hojaldre de Camembert con Jamón y Cebolla

25 Ene 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una riquísima receta con la que triunfaréis sobre todo si os gustan las recetas con hojaldre, se trata de **Hojaldre de Camembert con Jamón y Cebolla**, es muy fácil de preparar y queda muy rico con el queso fundido, seguro que os encantará.

Ingredientes

- Masa de hojaldre (una lámina redonda)
- Queso Camembert (uno)
- Cebolla Una mediana)
- Jamón serrano (una loncha)
- Huevo (uno batido)
- Papel sulfurizado

Modo de Preparación

1. Desenrollar el hojaldre y colocarlo sobre el papel de horno
2. Precalentar el horno a 190°
3. Cortar el queso por la mitad y colocar la parte inferior encima del hojaldre , justo en el centro
4. Poner una loncha de jamón serrano encima del queso
5. En una sartén con un poco de aceite, pochar la cebolla cortada en juliana muy finita
6. Una vez bien pochada, colocar encima de la loncha de jamón
7. Tapar con la otra mitad del queso
8. Hacer unos cortes en el hojaldre, desde el queso a los bordes
9. Cerrar el hojaldre plegándolo en forma de abanico sobre el queso
10. Pintarlo con huevo batido
11. Hornearlo unos veinte minutos hasta que quede doradito
12. Servir a continuación y....buen provecho!!!