



CALZONE DE VERDURAS CON JAMÓN Y QUESO

Ingredientes:

- 2 sobres de levadura en polvo (11g c/u)
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 tazas de agua tibia (500 ml)
- ½ taza de aceite de maíz (125 ml)
- 1kg de harina de trigo
- 1 cucharada de sal
- ½ taza de queso parmesano, rallado (125 gr)

Para el relleno:

- Aceite de oliva
- 2 poros, rebanados
- 2 manojos de espinaca, lavadas y troceadas
- Sal y pimienta negra
- 4 jitomates, sin semillas y picados en cubos
- 300g de jamón de pierna, en rebanadas
- 200g de queso manchego, rallado
- 50g de aceitunas negras sin hueso, rebanadas
- Hojas de albahaca fresca

Horno Precaentado a 210°C

Procedimiento:

1. Para la masa, disuelve la levadura con el azúcar y el agua tibia después de que empiece a subir añade el aceite. Forma una corona con la harina y espolvorea con la sal coloca en el centro la levadura preparada y comienza a unir los ingredientes añade el queso rallado y amasa hasta lograr una pasta lisa. Deja reposar tapado con un lienzo hasta que duplique su volumen. Divide la masa en cuatro partes y estira formando discos.
2. Para el relleno, en una sartén caliente el aceite, saltea los poros y las espinacas sazona y reserva. Distribuye sobre la mitad de uno de los discos de masa un poco del poro con la espinaca, los jitomates, unas rebanadas de jamón, el queso, las aceitunas y unas hojas de albahaca.
3. Cierra doblando la masa, en forma de empanada. Coloca en una charola previamente engrasada y enharinada, espolvorea con un poco de sal gruesa y termina rociando con hilos

de aceite de oliva. Hornea por 20 minutos o hasta que se dore. Retira y ofrece.

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de Horneado: 20 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: