



HOJALDRE HAWAIANO

Ingredientes:

500 gr de pasta hojaldre
¼ de taza de puré de tomate
Jamón, cortado en cubos
Queso manchego, rallado
Piña, en almíbar en trozos
1 huevo, batido

Horno precalentado a 200° C

Procedimiento:

1. En una superficie plana, extiende con la ayuda de un rodillo la pasta hojaldre hasta 1 cm de grosor, corta cuadros de 4 x 4 y coloca en moldes para cupcakes previamente engrasados y enharinados.
2. Agrega un poco de puré de tomate, jamón, queso y piña, barniza la pasta hojalde y hornea durante 25 minutos o hasta que el queso este fundido y la pasta ligeramente.
3. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6