



HOJALDRES DE QUESO Y JAMÓN

Ingredientes:

- ¼ de taza de puré de tomate (60ml)
- 100 g de queso manchego, rallado
- 4 cucharadas de queso parmesano, rallado
- 2 cucharadas de perejil, picado
- 400 g de pasta hojaldre
- 100 g de jamón, en rebanadas
- 2 huevos ligeramente batidos, para barnizar

Procedimiento:

Horno precalentado a 180°C.

1. Mezcla el puré de tomate con la mitad del queso manchego, el queso parmesano y el perejil.
2. Sobre una superficie plana estira la pasta con un rodillo, dejándola lo más delgada posible corta dos rectángulos de 20x25cm y reserva.
3. Unta uno de los rectángulos con el puré de tomate encima coloca la otra hoja de pasta y extiende el jamón con el queso restante. Enrolla la pasta por el lado más corto, barniza con el huevo y refrigera por media hora. Corta el rollo en rebanadas de 1 cm. y acomoda las rueditas en una charola para horno previamente engrasada y enharinada cocina por 20 minutos o hasta que se doren ligeramente. Retira, deja enfriar y sirve.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4