



PIZZETA DE HOJALDRE CON JAMÓN SERRANO Y MOZZARELA

Ingredientes:

- 6 jitomates sin piel y sin semillas
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo pelado
- 10 hojitas de albahaca
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite
- 400 gramos de pasta hojaldre
- Harina para espolvorear
- 200 g de jamón serrano en rebanadas delgadas
- 200 g de queso mozzarella rallado
- 1 huevo batido
- 1 cucharada de orégano seco
- 100 g de queso parmesano rallado

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Licúa el jitomate con la cebolla, el ajo, la albahaca y salpimienta al gusto. Calienta el aceite y sofríe la salsa por 5 minutos o hasta que rompa el hervor. Reserva.
2. Con ayuda de un rodillo extiende la pasta hojaldre en una mesa ligeramente enharinada, hasta formar un rectángulo de 40 x 33 cm. Cubre con un poco de la salsa dejando limpio los bordes añade el jamón serrano y el queso. Enrolla la pasta lo más apretado posible.
3. Coloca el rollo en una charola previamente cubierta con papel encerado barnízalas con el huevo y espolvorea el orégano y el queso parmesano.
4. Hornea 30 minutos o hasta que doren ligeramente. Retira del horno, corta en rebandas y ofrece.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de Horneado: 30 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 6

