



CRUJIENTES DE JAMON Y QUESO

Ingredientes:

500gr de pasta de hojaldre

200gr de jamón de pierna en rebanadas

200gr de rebanadas de queso tipo americano

1 huevo, batido

$\frac{3}{4}$ taza de queso parmesano

Procedimiento:

Horno Precaentado a 200C

En una mesa previamente enharinada, extiende la pasta de hojaldre con un rodillo en forma de rectángulo.

Cubre con rebanadas de jamón y de queso tipo americano. Enrolla empezando desde el extremo ancho hasta formar un rollo con toda la pasta, procurando que quede apretado. Barniza con huevo las orillas y presiónalas un poco para asegurar que quede sellado el rollo.

Con un cuchillo afilado, corta rollitos de aprox. 2-3cm de ancho.

Engrasa los moldes de panquecitos con un poco de mantequilla y coloca 2 rollitos dentro de un mismo molde para panquecitos. Una vez que estén cubiertos todos los espacios, barnízalos $\frac{1}{2}$ nuevamente, espolvoréalos con un poco mas de queso parmesano y finas hierbas. Refrigera durante 25 min.

Hornea a 180C durante 10-15 minutos o hasta que doren. Retira del horno, deja entibiar, desmolda y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	6-8