

Rosas de Hojaldre

De jamón y queso

6º de Primaria

INGREDIENTES

Masa de hojaldre

Jamón York

Queso en lonchas



PREPARACIÓN

Precalentar el horno

1. Extender la lámina de hojaldre en el mismo papel de horno que lleva consigo y cortarlo en tiras verticales de unos 3 cm de ancho (*aproximadamente deberían salir 5 tiras con una masa de hojaldre*).
2. Cortar por la mitad las lonchas de queso y rellenar las tiras de hojaldre como se indica en la imagen.
3. Cortar las lonchas de jamón york de forma circular y dividir las en 2, y colocarlas sobre las tiras de hojaldre, sobresaliendo, pues el jamón york son los "pétalos de rosa".
4. Doblar la tira de hojaldre por la mitad de manera que el queso quede cubierto.
5. Enrollar la masa desde un extremo, hasta que quede toda la tira enrollada.
6. Ponerlas en el horno durante unos 15 minutos. *Se puede cubrir en hojaldre con yema de huevo para que se dore.*

