

"Flowers" de hojaldre con calabacín, jamón y queso

COOKING
LOVERS TRAMA



Consejo del chef

Dale un toque de elegancia a la comida decorando el plato con flores reales.

Raciones para 4

1 masa
Hojaldre
12 lonchas
Queso
24 lonchas
Jamón York
1/4
Calabacín

- 1 Corta en rodajas finas el calabacín. Con ayuda de un cortador circular, corta las lonchas de queso y jamón york. Primero en círculos y luego a la mitad.
- 2 Estira la masa de hojaldre y córtala en tiras de unos 2 cm de ancho.
- 3 Coloca los ingredientes, superponiendo una loncha de jamón, una loncha de queso y una rodaja de calabacín por encima de las tiras.
- 4 Dobla la mitad de la tira de hojaldre hacia adentro y enróllala.
- 5 Coloca los rollitos de hojaldre sobre un molde de magdalenas ya engrasado.
- 6 Hornear a 170°C durante 12 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/flores-de-hojaldre-con-calabacin-jamon-y-queso/>

COOKING
LOVERS 