# "Flowers" de hojaldre con calabacín, jamón y queso



**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 lochas 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 170ºC durante 12 minutos.

# Notas del Chef

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