

# Hojaldre Sorpresa



## Ingredientes

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Hojaldre:** 1 Lámina

**Lonchas de jamón ibérico:** 4 Unidades

**Sal:** c/n

**Espárragos trigueros:** 6 Unidades

**Huevo:** 1 unidad

**Queso Crema:** 100 Gramos

## Preparación de la Receta

- Cortar el **hojaldre** con forma de cuadrado
- Sobre éste colocar 1 tira de masa en cada uno de los 4 lados.
- Colocar en una bandeja de horno, cubrir con papel de aluminio y poner un poco de peso en el centro para que no suba.
- Hornear a 180° C durante 20 minutos.
- En una sartén con un poco de aceite *saltear* los trigueros enteros.
- *Sazonar*.
- Sacar la bandeja del horno y poner encima el queso *crema* y los trigueros salteados.
- Cascar un *huevo* encima y terminar con el *jamón* en tiritas.
- Meter de nuevo al horno hasta que se cuaje el *huevo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/hojaldre-sorpresa>