

Palitos de jamón

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Jamón en lonchas finas: 200 g

Sésamo tostado:

Hojaldre: 2 Planchas

Sal en escamas:

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a una temperatura de 220°C.
- Luego, estiramos las dos planchas de *hojaldre*.
- Pintamos con *huevo* batido las dos planchas de *hojaldre* y extendemos sobre una de ellas el **jamón**
- Tapamos con la otra *plancha* y pasamos el palo de amasar para que queden bien unidas.
- Cortamos tiras de masa de dos dedos de grosor y las damos vueltas sobre ellas para que queden enrolladas
- Pintamos nuevamente con *huevo* batido, espolvoreamos con *sésamo*, sal en escamas y cocinamos en el horno sobre una bandeja cubierta con papel de hornear hasta que se doren.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/palitos-de-jamon>