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 220ºC.
- 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