Pan con Relleno Salado

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Tomates confitados: 50 g
Ricotta: 200 g
Jamòn crudo: 180 g
Rúcula: Cantidad necesaria
Queso emmenthal: 100 g

Preparación de la Receta

- Tenemos lista la **masa de pan de papa**. Hacer **click aquí** para ver la receta.
- Estiramos cada bollo y rellenamos cada uno con el *jamón*, el queso, el *tomate* y las hojas de *rúcula*.
- Cerramos y colocamos en una placa aceitada con aceite de oliva.
- Dejamos levar hasta doblar su volumen. Rociamos con oliva.
- Horneamos a 180º C durante 12 a 15 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-con-relleno-salado