# 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**