Scones de hierbas con jamón de Parma



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomillo: 1 cdita.
Perejil: 1 cdita.
Polvo de hornear: 3 cditas.
Manteca: 200 g
Crema de leche: ½ Taza
Harina: 4 Tazas
Huevos: 2 Unidades
Romero: 1 cdita.
Sal: Una pizca
Leche: ½ Taza

Bebida sugerida

Manzanilla:

Ensalada

Aceite de Nuez: 2 cdas.
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Queso Azul: 25 grs.
Endibias: 2 Unidades
Nueces: 25 g

Relleno

Leche: 500 cc
Nuez Moscada: A gusto
Ciboulette: 1 cdita.
Jamón de Parma: 12 Fetas
Queso Gruyere: 1 Taza
Harina: 25 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 25 g
Pimientos de piquillo: 4 Unidades

Varios

Huevos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte la *manteca* en cubos.
- En la procesadora mezcle la *manteca* fría con la *harina*, el polvo de hornear y la sal hasta unir los ingredientes.
- Pique finamente el *tomillo*, el *romero* y el *perejil*.
- En un bowl mezcle los huevos, la leche y la *crema* de leche.
- Integre las hierbas picadas.
- Fuera de la procesadora agregue a la mezcla de *harina* y *manteca* hasta obtener una masa granulada.
- Termine de unir la masa con las manos ejerciendo presión sobre ella.
- Agregue más *crema* o *harina* de ser necesario.

Relleno

- Pique el *ciboulette*.
- Ralle el queso.
- Lleve la leche a hervor.
- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Incorpore la *harina* y revuelva durante 3 minutos.
- Vierta la leche caliente sin dejar de mover hasta que espese.
- Condimente con sal, pimienta, nuez moscada
- Agregue el *ciboulette* y el queso rallado.
- Corte los pimientos en tiras y reserve.

Armado

- Bata los huevos.
- Divida la masa en dos bollos iguales.
- Estire la masa con un palote hasta formar dos rectángulos del tamaño de la fuente a utilizar.
- Tapice el fondo de una fuente con un rectángulo de masa.
- Disponga sobre la masa *fetas* de **jamón** y los pimientos.
- Vierta el relleno y encima acomode más *fetas* de *jamón*.
- Cubra con el rectángulo de masa reservado.
- Pincele la superficie con *huevo* batido.
- Cocine en el horno caliente durante 25 minutos aproximadamente.
- Desmolde y corte en porciones.

Ensalada

- Pique groseramente las nueces.
- Desgrane el queso.
- Separe las hojas de las endibias y reserve.
- En un bowl mezcle los aceites, la sal, las nueces y el queso.

Presentación

- En el centro de un plato, sirva una porción de scon, de costado acomode las hojas de endibias dándole volumen y rocíe con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/scones-de-hierbas-con-jamon-de-parma