



## HOJALDRE DE JAMÓN SERRANO, QUESO Y SETAS

### Ingredientes (4 Pax)

- ½ kilo de hojaldre, congelado.
- 4 Lonchas finas y largas de jamón serrano.
- 8 Lonchas de queso tierno.
- 200 grs. de setas variadas.
- 1 Huevo batido.



### Elaboración

Descongelamos el hojaldre.

Salteamos las setas en un poco de aceite bien caliente y un poco de ajo picado.

A continuación, estiramos el hojaldre (si no está estirado, aunque tiene que quedar finito y normalmente, aunque esté estirado, sigue estando gordito). Para ello echamos un poco de harina sobre la encimera en la que lo vayamos a hacer, espolvoreamos también el hojaldre por encima con otro poco de harina y lo estiramos con un rodillo, si no tienes rodillo puedes utilizar una botella de superficie lisa.

Partimos el hojaldre en 4 cuadrados iguales. Encima de cada uno de ellos ponemos una loncha de jamón, el queso y las setas (intenta que quede hojaldre todo alrededor del jamón, como 10 centímetros a cada lado y unos 3-4 en la parte inferior y superior).

Cortamos el hojaldre que sobresalga por los lados del jamón como si fueran los dientes de un peine de un ancho de 1-2 centímetros (o sea, un peine con puntas por cada lado). Monta la parte de abajo y la de arriba del hojaldre sobre el jamón y ves haciendo una trenza con los laterales, un diente de la derecha sobre el jamón, luego uno de la izquierda, luego uno de la derecha y así hasta acabar en la parte de arriba, haz que los dientes queden inclinados sobre el jamón para que realmente haga la forma de trenza buscada.

Una vez realizada la trenza, pintamos el hojaldre con huevo batido, lo espolvoreamos con unas semillas de sésamo, y lo metemos al horno a 200 grados hasta que este dorado (mirar las instrucciones del fabricante del hojaldre para que la cocción del mismo sea la idonea).

[FUENTE](#)