



INGREDIENTES:

- 2 planchas redondas de hojaldre
- lonchas de jamón de york o serrano
- varios pellizcos de sobrasada
- lonchas de queso Hawarti
- 1 huevo batido
- orégano
- semillas de sésamo (ajonjolí)



ELABORACION:

1. Sacar las planchas de la nevera unos minutitos antes de prepararlas, para que no estén tan frías y tan duras.
2. Precalentar el horno a 180 grados, calor arriba y abajo durante unos 10 minutos.
3. Extender la primera plancha dejándola en el mismo papel de hornear que viene envuelta, pincharla con un tenedor, y espolvorear ligeramente de orégano.
4. Cubrir con lonchas de jamón de york, dejando siempre un margen a todo alrededor de 1 centímetro más o menos.
5. Continuar cubriendo con montoncitos de sobrassada por encima de todo el jamón, y taparlos con lonchas de queso Hawarti, y espolvorear con orégano de nuevo.
6. Cubrimos con la segunda placa de hojaldre que habremos pinchando antes con un tenedor.

7. Cerrar bien todo alrededor, haciéndole un cordoncillo, y continuamos pintando toda la superficie con huevo batido, con la ayuda de una brochita, y espolvoreamos muy bien con semillas de sésamo (ajonjolí) y si queremos ponerle un poquito más de orégano no le va mal, pero este ya opcional.

8. Horneamos unos 20 minutos aproximadamente, hasta verlo doradito.

9. Lo podemos comer caliente o no, si ya está frío y nos gusta un poquito caliente, lo calentamos en el horno a baja temperatura. Nunca en el microondas porque se blanda el hojaldre.

