



INGREDIENTES:

- 16 de croissant pequeños
- 1 vasos de leche
- 10 o 12 lonchas de jamón dulce o pavo, o jamón serrano en lonchas
- 10 ó 12 lonchas de queso Hawarti
- 1 huevo grande o 2 pequeños, batido
- un molde desmontable de 24 cm.
- papel de hornear

- mantequilla para untar el molde blandita, a temperatura ambiente
- pimienta negra en polvo (opcional)



ELABORACION:

1. Precalentar el horno a 150 grados durante unos diez minutos, calor arriba y abajo.
2. Batir el huevo y reservar.
3. Poner la leche en un pequeño bol.
4. Poner papel de hornear en el fondo del molde, pillado con el aro, untar todo ligeramente con mantequilla blandita, abrir longitudinalmente los croissant por la mitad, aplastarlos ligeramente (un poquito) entre dos plásticos con la ayuda de un rodillo, e ir bañándolos ligeramente en la leche. Colocarlos con la parte exterior hacia el papel de modo que la parte blandita central quede hacia arriba.

5. Hacer a trozos el jamón o pavo, para que al comerlo sea mas cómodo. Cubrir los croissant con lonchas queso, y seguidamente con lonchas de jamón, pavo ó jamón serrano, y pincelar abundantemente con huevo batido.



6. Volver a poner croissant abiertos en mitades, mojados en leche, y de nuevo ponemos capas de queso, seguidas de capas de jamón, y pintar con huevo de nuevo. Vamos con la ultima tanda de croissant, mojados con leche, seguido de lonchas de queso, y encima de jamón, y todo el huevo batido que nos queda echarlo todo por encima.

7. Mover el golpe, y dar ligeros golpecitos ligeramente contra la mesa de trabajo para que quede todo bien asentado.

8. Hornear el paste 150 grados unos 30 ó 35 minutos aproximadamente, cuando esté doradito estará listo. (Si tenemos prisa, también podemos hornear unos 15 minutos a 180 grados).

9. Desmoldar cuando este frío dándole la vuelta sobre una bandeja.

Está increíble!

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □

PASTEL SALADO DE CROISSANT (Tradicional)

