



INGREDIENTES:

- 2 láminas de hojaldre Nestlé (ahora la Cocinera)
- 250 dátiles sin hueso
- 12 lonchas de beicon ahumado
- 9 lonchas de jamón de York (no demasiado finas)
- 5 lonchas de queso Hawarty (aproximadamente)
- 1 huevo para batir y pintar el pastel.

PREPARACIÓN:

1. Desliar la 1ª lámina de hojaldre con cuidado y aprovechando el papel de horno que venía envuelta. Colocamos encima de la bandeja del horno.

2. Ponemos la 1ª **capa** de dátiles sin hueso, (bien abiertos). Cubrimos todo dejando alrededor un margen de un dedo para cerrar luego el pastel.

3. Sobre los dátiles ponemos una **2ª capa** de lonchas de beicon cubriendo todo.

4. Pasamos a la **3ª capa**, que cubriremos todo con las lonchas de jamón de York, y terminamos cubriendo la última capa, con todas las lonchas de queso Hawarty.

5. Al término cogemos la otra lámina de hojaldre y con cuidado, quitarle el papel (guardarlo si lo queremos para el horno) y colocamos esa lámina de hojaldre sobre el pastel. Vamos cerrando con las dos láminas, metiendo la lámina superior un poco dentro de la de abajo e ir cerrando haciendo un cordón con los dedos, como se cierra una empanada.

6. Con el huevo batido y la ayuda de una brochita (que tendremos reservada para estos menesteres) iremos pintando bien todo el pastel. Pinchamos bien todo el pastel con un tenedor. Bajamos el horno a 180 grados y lo tendremos 30 ó 35 minutos (dependerá de la fuerza del horno) e iremos vigilando a menudo, porque tiende a hincharse la lámina de arriba, y hay que ir

pinchando con un tenedor. No dejar que se hinche porque quedaría duro ese hojaldre.

7. Sacarlo cuando lo veamos doradito. No cortarlo hasta que se haya enfriado. **FACIL Y MUY RICO.**