



INGREDIENTES:

- 2 puerros
- 2 lonchas de queso hawarti
- 2 lonchas de jamón de york o serrano
- mahonesa
- semillas de sésamo o Lino Dorado

ELABORACIÓN:

- 1.** Cortar lo verde más oscuro de los puerros y lavarlos bien, abriéndolos un poco de arriba abajo para quitarles la tierra que puedan tener, ponerlos a hervir o bien al vapor, o bien en una cazuela con agua y un poco de sal, tenerlos hirviendo unos diez o 15 minutos, hasta que veamos que están cocidos.

- 2.** Las dejamos enfriar un poco, y escurrir en un colador bien escurridos ponemos dos lonchas de jamón bien extendidas, sobre ellas, una de queso Hawarty, en cada una, y sobre el queso, los puerros, hacemos un rollito con cada paquetito, y lo ponemos en un recipiente con un pelín de aceite o mantequilla en el fondo, y ahí colocamos los rollitos, echamos un poquito de mahonesa por encima y espolvoreamos con las semillas.

- 3.** Precalentamos el horno a 180 grados durante diez minutos, y seguidamente, metemos el recipiente, y horneamos unos 15 minutos a la misma temperatura. Si al final lo queremos más dorado, gratinar 1 ó 2 minutos.

Sacar y servir calentitos. Están riquísimos.

PUERROS GRATINADOS (Tradicional)

