Receta de Hojaldre de Camembert con Jamón y Cebolla

25 Ene 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una riquísima receta con la que triunfaréis sobre todo si os gustan las recetas con hojaldre, se trata de **Hojaldre de Camembert con Jamón y Cebolla**, es muy fácil de preparar y queda muy rico con el queso fundido, seguro que os encantará.

Ingredientes

- Masa de hojaldre (una lámina redonda)
- Queso Camembert (uno)
- Cebolla Una mediana)
- Jamón serrano (una loncha)
- Huevo (uno batido)
- · Papel sulfurizado

Modo de Preparación

- 1. Desenrollar el hojaldre y colocarlo sobre el papel de horno
- 2. Precalentar el horno a 190º
- 3. Cortar el queso por la mitad y colocar la parte inferior encima del hojaldre , justo en el centro
- 4. Poner una loncha de jamón serrano encima del queso
- 5. En una sartén con un poco de aceite, pochar la cebolla cortada en juliana muy finita
- 6. Una vez bien pochada, colocar encima de la loncha de jamón
- 7. Tapar con la otra mitad del queso
- 8. Hacer unos cortes en el hojaldre, desde el queso a los bordes
- 9. Cerrar el hojaldre plegándolo en forma de abanico sobre el queso
- 10. Pintarlo con huevo batido
- 11. Hornearlo unos veinte minutos hasta que quede doradito
- 12. Servir a continuación y....buen provecho!!!