

Receta de Rollo De Carne Con Hojaldre

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta con hojaldre, está exquisita y resulta un buen plato para degustar en casa con amigos y/o familiares.

Ingredientes

- Queso parmesano rallado (100grs)
- Beicon ahumado (80grs)
- Jamón de york en un trozo (150grs)
- Huevos (dos)
- Carne picada de cerdo y ternera o pollo (medio kg)
- Lonchas de jamón york (cinco o seis)
- Queso en lonchas (havarti u otro)
- Sal y pimienta
- Lámina grande de hojaldre (una)
- Huevo para pintar el hojaldre (uno)

Modo de Preparación

1. En un bol batir los huevos, añadir el queso parmesano rallado, el jamón de york picadito y el beicon ahumado también picado, añadir la carne picada, echar un poco de sal y pimienta y mezclar bien todo
2. Poner papel de albal sobre la bandeja del horno y poner encima la carne mezclada, aplastarla un poco dándole forma de rectángulo, poner otro papel de albal encima y aplastar la masa con el rodillo
3. Quitar el papel de la parte de arriba y extender las lonchas de jamón york y de queso alternando su colocación
4. Enrollar con cuidado con la ayuda del papel albal, apretando ligeramente el rollo de carne
5. Extender el hojaldre y poner el rollo de carne encima, cerrarlo y darle la vuelta con cuidado, dejar el cierre a la parte de abajo y recortar los sobrantes
6. Hacer los adornos con los sobrantes y pegarlos sobre el hojaldre, pintarlo todo con el huevo batido
7. Hornear a 180 Grados hasta que el hojaldre esté hecho, bien doradito y crujiente
8. Servir caliente y acompañado de una ensalada de lechugas variadas y....buen provecho!!!