

Empanada de hojaldre york y queso

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0

1 hoja/s	Hojaldre — congelada
	Jamón York (jamón cocido) — cortado en cuadritos
	Queso — en lonchas
	Bechamel
	Huevos — batido

ELABORACIÓN

Cortar de la placa de hojaldre dos rectángulos grandes colocar uno en la placa del horno con un papel debajo.

Poner sobre el hojaldre una capa de bechamel extendida

Sobre ella el jamón york cortado en cuadritos y sobre el tapándolo todo las lonchas de queso

Untar con un pincel agua a todo el filo de la empanada

Colocar el otro trozo de hojaldre encima y cerrar con ayuda del tenedor.

Pintar con huevo batido y cocer a 200 grados hasta que este dorada.