



## *Rollo de Hojaldre con Jamón a las Finas Hierbas Peñaranda®*

**Dificultad:**



**Porción:**

4 Personas

**Tiempo de elaboración:**

1h 25 minutos

### Ingredientes

- 200 g Jamón a las Finas Hierbas Peñaranda®
- 250 g de pasta de hojaldre (en lámina)
- 10 espárragos verdes previamente cocidos
- 1 yema de huevo (batida)
- 100 g de queso manchego
- 1 cucharada de semillas de sésamo (ajonjolí)

### Preparación

- 1.** Desenrollamos la lámina de la pasta de hojaldre y estiramos a lo largo formando un rectángulo.
- 2.** En el centro del hojaldre, agregamos al gusto las rebanadas de Jamón a las Finas Hierbas Peñaranda®, los espárragos y el queso manchego y enrollamos el hojaldre.
- 3.** Usamos la yema de huevo para sellar la última vuelta del rollo y lo barnizamos todo.
- 4.** Espolvoreamos con semillas de sésamo y llevamos al horno a 180 °C durante 15 minutos. ¡Y listo!