

HOJALDRE CON QUESO DE CABRA, HIGOS Y JAMÓN

Ingredientes:

1 lámina de hojaldre
200-225 gr de queso de cabra
100 gr de jamón
6-7 higos maduros
20-30 gr de piñones



1. Precalentamos el horno a 200 °C.
2. Extender la masa de hojaldre sobre la bandeja en la que se vaya a hornear.
3. Cortamos el queso de cabra en láminas y los higos en pequeños trozos.
4. Distribuir por toda la superficie el queso, los higos y el jamón. Este último lo podemos incorporar en lonchas enteras o en trozos más pequeños, según nos parezca.
5. Para finalizar, echamos por encima los piñones y horneamos el hojaldre aproximadamente unos 20 minutos.
6. Servir el hojaldre aún tibio en cuanto lo hayamos sacado del horno.