

MINI SANDWICHES DE HOJALDRE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen entre 28 a 32 mini sandwich*

Ingredientes:

- 2 rollos de masa de hojaldre (puff pastry)
- 150 gr. de jamón de tu preferencia (pavo, cerdo, ahumado, etc)
- 150 gr. de queso rallado de tu preferencia (mozzarella, gouda, cheddar, colby, gruyere, etc)
- 1 cucharada de mayonesa de tu preferencia
- 1 huevo
- Semillas de sésamo



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F (190 C) y tener listo un molde grande.
2. En el área donde vas a trabajar, estirar bien una de las dos masas, hacerlo sobre el papel en que viene enrollado y untar la mayonesa por toda la masa.
3. Colocar las lascas de jamón sobre la mayonesa y luego espolvorear el queso sobre el jamón.
4. Estirar la otra masa, ponerla paralelo a la masa que tienes preparada, levantar de las orillas contrarias y colocarla sobre la masa lista, apretar bien las orillas. (ver el video para mayor entendimiento)
5. Luego con un cuchillo o un rollo para cortar pizza, hacer cortes a lo horizontal, para formar tiras del grosor que quieres los bocadillos y luego hacer cortes a lo vertical para definir el tamaño de tus bocadillos.
6. En un recipiente pequeño agregar el huevo y batirlo con 1 cucharada de agua, luego untar el huevo sobre los mini sandwich y espolvorear semillas de sésamo.
7. Transferir la masa a un molde para hornear, hacerlo con cuidado levantando las 4 esquinas del papel, pídele a alguien que te ayude o si no desliza la masa al molde, así lo hice yo.

8. Hornear por 20 minutos o hasta que veas que la superficie esté dorada, retirar del horno, servir, disfrutar y ser feliz!

Notas:

*Puedes utilizar la mayonesa que tengas disponible o la que te guste, yo utilice mayonesa de trufas y quedo espectacular.

*La cantidad de sándwiches que te salgan, dependerá del tamaño que los cortes. Si los vas a servir como aperitivos, te recomiendo que los hagas "bite size" para que sea más fácil de comer.

*El huevo lo puedes sustituir por leche de tu preferencia y las semillas de ajonjolí las puedes sustituir por semillas de amapola o sazón para bagels, si los tiene disponibles en tu país.