

## CORONA DE ESTRELLAS DE HOJALDRE

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

### Ingredientes

- 2 masas de hojaldre
- 150 gr. de queso crema con hierbas, a temperatura ambiente
- 100 gr. de jamón de preferencia
- 25 gr. de queso parmesano
- 1 huevo
- Semillas de sésamo, opcional



### Instrucciones

1. Calentar el horno a 400 F (190 C) y cubrir una bandeja grande con papel pergamino.
2. En el área donde vas a trabajar, estirar bien una de las dos masas, hacerlo sobre el papel en que viene enrollado, estirando bien las partes que estén dobladas; agregar el queso crema, y untarla sobre toda la masa.
3. Espolvorear el queso parmesano rallado y colocar las lascas de jamón sobre toda la masa.
4. Estirar la otra masa y colocarla sobre la masa lista, apretar bien las orillas.
5. Con moldes para hacer galletas en forma de estrella, de diferentes tamaños, cortar la masa con la mayor cantidad de estrellas que se puedan de los diferentes tamaños de estrellas. *Al retirar el molde hacerlo con cuidado para evitar que se quede pegada.*
6. Tomar la bandeja para hornear lista con papel pergamino y colocar en el centro un recipiente redondo boca abajo; colocar las estrellas más grandes alrededor del recipiente, una vez la base lista, retirar el recipiente y seguir colocando las estrellas hasta formar una corona, mezclando los diferentes tamaño de estrellas.

7. En un recipiente pequeño agregar el huevo y batirlo con 1 cucharada de agua, luego untar el huevo toda la corona y espolvorear semillas de sésamo, si lo deseas.
8. Hornear por 20 minutos o hasta que veas que la superficie esté dorada, retirar del horno, servir, disfrutar y ser feliz!

**Notas:**

\*Si no tienes queso crema con hierbas, puedes hacerlo tu en casa, con el queso crema tradicional, agregarle orégano, perejil, albahaca, ajo y cebolla en polvo, sal y pimienta, mezclar, probarlo y ajustarlo al gusto.

\*Con los sobrantes de masa que quedan después de cortar la masa con los moldes de galletas, puedes colocarlas juntas formando una línea, o un círculo y hornear, y así no se desperdicia, eso hice yo 😊