

Milhojas de jamón y queso con tapa de tarta: una receta rica y fácil

16/06/2024



Al momento de pensar en una receta que combine ingredientes clásicos pero que sea innovadora a la vez, este milhojas de jamón y queso es una excelente opción. Con diferentes texturas e ideal para comer en cualquier momento del día, esta preparación se hace en pocos minutos en la cocina.

Es ideal para los fanáticos de lo salado y se puede disfrutar tanto con unos mates como en una picada o, por supuesto, en las comidas principales. La ventaja es que **se usa una tapa de tarta** para llevar a cabo el procedimiento y, con el objetivo de lograr la forma ideal, se puede llevar a cabo en una budinera.

El resultado es riquísimo, pudiendo repetirlo las veces que se desee para sorprender a amigos y a la familia. Lo mejor de todo es que no se requiere contar con muchos ingredientes: lo

más probable es que se tengan disponibles en el hogar.

Ingredientes para elaborar el milhojas de jamón y queso

- 1 tapa de tarta (lo ideal es que sea hojaldrada).
- Fetas de jamón.
- Fetas de queso.
- Queso rallado (opcional).
- Azúcar (opcional).

Milhojas de jamón y queso: modo de preparación

1. Colocar la masa de tarta sobre una superficie plana y estirlarla de manera que quede lo más **cuadrada** posible.
2. Cortarla en **tiras** anchas y reservar.
3. Cortar tiras de jamón y queso en fetas, de manera que queden **del mismo grosor** que la masa.
4. En una budinera aceitada, colocar una tira de masa y, por encima, fetas de jamón y queso. **Repetir** el procedimiento hasta llegar al borde superior.
5. Una vez terminado, **rallar queso** por encima y, si se desea, ponerle un poco de azúcar para darle un toque agrídulce.
6. Llevarlo al horno precalentado a **200 grados** hasta que se cocine y quede dorado.

Si se le coloca azúcar, el resultado será como un «**fosforito**» gigante, ya que combinará el sabor salado del queso y el jamón, con el dulce del azúcar y el crocante de la masa. En el caso de que se desee, se puede hacer sin uno de los ingredientes o hasta **utilizar otro relleno** como, por ejemplo, las verduras de preferencia.

A la vez, puede tomarse como una especie de tarta. No

obstante, esa preparación no tiene tantas capas de masa y, en su lugar, posee una o dos que contienen el relleno. Por eso, esta original idea **sorprenderá a todas las personas** que se animen a hacerla y a probarla en sus comidas diarias.

Fuente: Crónica