

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Bocaditos de hojaldre con Brugge Abt & Brugge Oud

Bocaditos de hojaldre con Brugge Abt & Brugge Oud

Ingredienten:

- 200 g de Brugge Abt en lonchas
- 2 láminas de hojaldre
- 2 yemas
- 50 g de jamón curado cortado
- Sal marina gorda y pimienta negra
- 50 g de mantequilla Brugge sin sal
- 20g de Brugge Oud rallado

Bereiding:

Precaliente el horno a 180°.

Extienda una lámina de hojaldre y engrásela ligeramente con la mantequilla Brugge. Coloque sobre el hojaldre el Brugge Abt y el jamón curado. Espolvoree sal y pimienta.

Ponga la 2a lámina de hojaldre encima de la otra. Coloque un tazón en el medio de la masa. Realice cortes en la masa en forma de estrella por fuera del tazón.

Dele un par de vueltas a los extremos de la masa.

Unte el conjunto con la yema batida. Espolvoree un poco de Brugge Oud rallado en el centro de la masa.

Precaliente el horno a 180° y métalo hasta que se dore el hojaldre.

Sirva el hojaldre templado o frío, entero para que cada persona pueda coger un trozo a su gusto como aperitivo.

4 personen

30 min

Aperitivos

2

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/bocaditos-de-hojaldre-con-brugge-abt-brugge-oud>