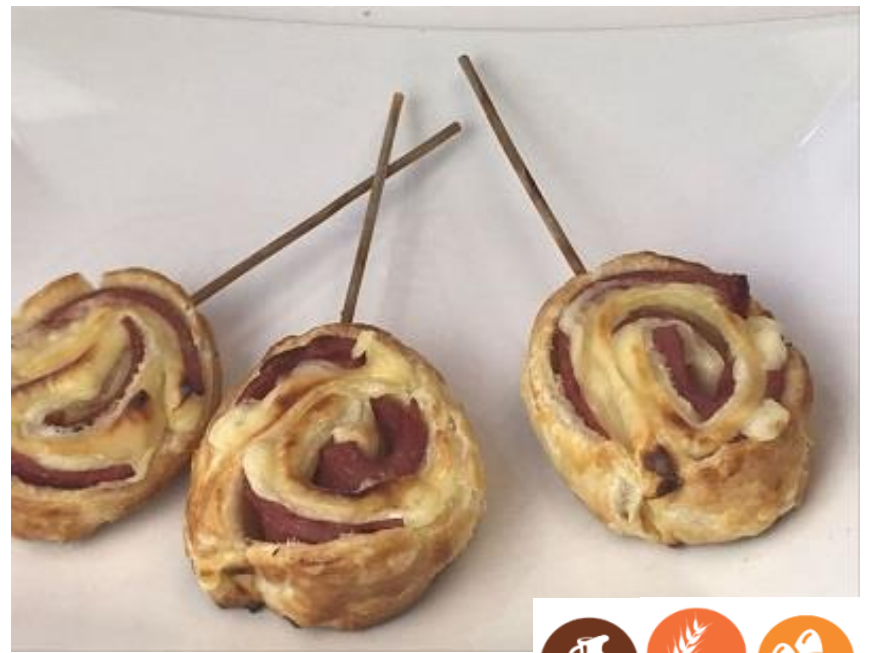


# RecetaKA

## PIRULETAS DE HOJALDRE

**Ingredientes para 9 piruletas:** 1 lamina de hojaldre fresca / 1 huevo / 6 lonchas de queso (gouda, emmental...) / 9 lonchas de jamón york o de pavo / 9 palos de brocheta



### Elaboración:

1. Poner el horno a precalentar a 200º C. Extender la masa de hojaldre
2. Cubrir la masa primero con queso y luego con jamón york
3. Enrollar poco a poco, y presionando para que no queden huecos
4. Una vez hecho el rollo colocar las brochetas en los laterales de la masa de hojaldre manteniendo la misma distancia de separación
5. Cortar la masa dejando en cada trocito una brocheta. Colocar en una fuente de horno, separadas para que al crecer el hojaldre no se pegue.
6. Pintar las piruletas con huevo batido y hornearlas durante 20 minutos, a 200º C.

***Esta receta se realiza en la Escuela junto con la Mermelada de Tomate. Anímate!***

**Nota:** Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con ellos