Aperitivo de Jamón

Hoy he preparado un **aperitivo nuevo**. Me había sobrado pasta brick de estas navidades y antes de que se pusiera mala me he puesto a innovar.

He hecho unos **rollitos de jamón de york con queso de cabrales**. Quedan **crujientes y potentes de sabor**, si no te gusta el queso fuerte, puedes cambiarlo por un queso más suave en crema.

Ingredientes:

1. Pasta Brik.
2. Jamón York.
3. Queso Cabrales.
4. Huevo.

Preparación:

Corta por la mitad cada una de las láminas de **pasta brick**.

En cada una de ellas, en una esquina, pon una **loncha de jamón**, (utilicé el cuadrado de sándwich), un poco de **queso en pasta** y enrolla como si fuera un rollito con los laterales para dentro.

Colócalos en una fuente de apta para horno, encima de papel vegetal y píntalos con **huevo batido**.

Introducir en el **horno precalentado a 180º** unos 10 minutos o hasta que estén dorados.

¿Te atreves a hacerlos?