

CRUJIENTE DE TRIGUEROS

Ingredientes: (para 20 crujientes)

485 gr. de trigueros para rellenos Arotz

5 planchas de pasta brick

200 gr. de jamón serrano

Aceite de oliva

Elaboración:

Cortar cada lamina de pasta brick en cuatro cuartos y repartir el jamón sobre estas porciones.

Cortar la punta de la manga con una tijera según el grosor deseado, y poner aproximadamente 25 gr. de producto, sobre el jamón.

Envolver y cerrar para seguidamente freír en aceite abundante y caliente.

Sacar y colocar en papel absorbente.

HOJALDRITOS DE TRIGUEROS

Ingredientes: (para 20 hojaldritos)

485 gr. de trigueros para rellenos Arotz

3 planchas de hojaldre

200 gr. de virutas de jamón serrano

1 huevo batido

Elaboración:

Cortar la punta de la manga con una tijera según el grosor deseado.

Cortar en cuadrados de 10 cm x 10 cm y con la manga poner en el centro aproximadamente 25 g. de producto y repartir la viruta del jamón por encima de cada porción.

Envolver y cerrar cogiendo de las esquinas y sellando los bordes, colocar en placa de horno untada de mantequilla para evitar su adherencia y con una separación entre uno y otro 3 cm., untar los hojaldres de huevo batido para seguidamente introducir en horno a 200°C, durante 8 minutos. Hasta que el color del hojaldre sea brillante y dorado.

SAN JACOBO DE TRIGUEROS

Ingredientes: (para 16 San Jacobos)

485 gr. de trigueros para rellenos Arotz

32 lonchas de jamón de york cuadradas (no muy gruesas)

16 lonchas de queso en lonchas

Harina

Aceite de oliva

3 huevos

Pan rallado

Elaboración:

Extender 16 lonchas de jamón de york, cortar la punta de la manga con una tijera según el grosor deseado y repartir 30 gr. del relleno sobre cada loncha de jamón.

Añadir la loncha de queso sobre cada uno y presionar para después colocar la otra loncha de jamón más para cubrir.

Rebozar en harina, huevo y pan rallado para freír en aceite abundante y caliente.

ROLLITOS DE JAMÓN DE YORK Y TRIGUEROS

Ingredientes: (para 16 rollitos)

485 gr. de trigueros para rellenos Arotz

16 lonchas de jamón de york finas

2 huevos

Harina

Aceite de oliva

Elaboración:

Extender las 16 lonchas de jamón de york. Cortar la punta de la manga con una tijera según el grosor deseado y repartir en cada loncha unos 30 gr. de relleno. Enrollar y pasar por harina y huevo. Freír en aceite abundante y caliente.