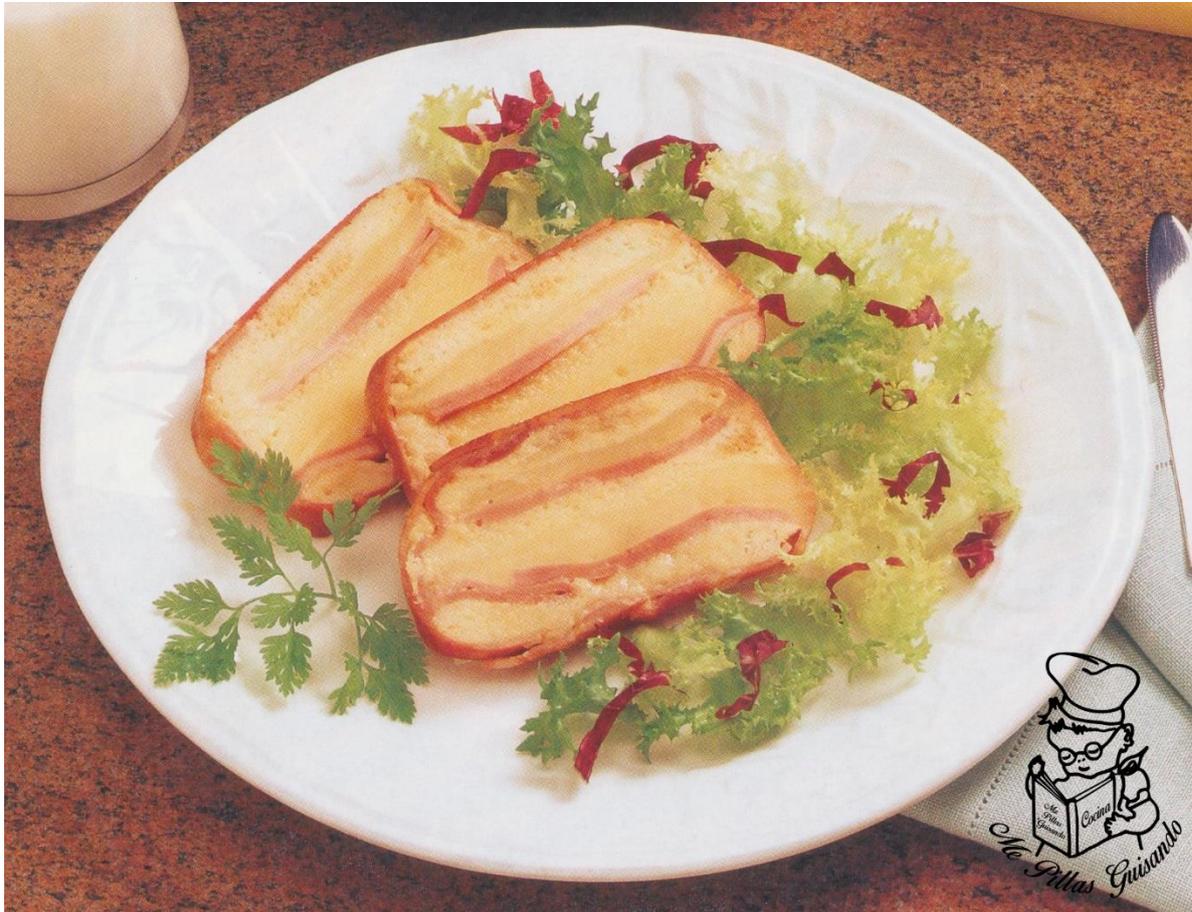




<https://www.mepillasquisando.com>



1178 - PASTEL DE JAMÓN DE YORK



INGREDIENTES:

9 Lonchas de Jamón de York.
9 Lonchas de Queso Emmental.
9 Rebanadas de Pan de molde.
1 Huevo.
125 c.c. de Leche.
Para el caramelo:
4 Cucharadas de Azúcar.
4 Cucharadas de Agua.

ELABORACIÓN:

Introducimos un molde tipo plum-cake con el azúcar y el agua en el microondas durante 5 minutos a potencia máxima para hacer el caramelo. Forramos el molde caramelizado con el jamón dejando que sobresalgan las láminas. Batimos el huevo y añadimos un poco de leche. Cortamos las cortezas de pan y rebozamos las rebanadas en el preparado anterior. Rellenamos el molde con capas de pan, queso y jamón, finalizando con una de pan. Envolvemos con el resto de las láminas de jamón que sobresalían. Introducimos en el microondas durante 5 minutos a potencia máxima.

<https://www.mepillasquisando.com>