



CUADRADOS DE JAMÓN Y QUESO CON SALSA ROSA

Ingredientes (para 15-18 unidades):

- ☐ 4 patatas
- ☐ c.s. ajo en polvo
- ☐ c.s. orégano, nuez moscada
- ☐ 6 lonchas rectangulares de jamón cocido
- ☐ 12 lonchas cuadradas de queso Edam
- ☐ 30 g queso parmesano
- ☐ 1 huevo
- ☐ Sal, pimienta negra

Para el empanado

- ☐ Huevo
- ☐ Harina
- ☐ Panko

Para la salsa rosa express

- ☐ 3 cucharadas soperas de mayonesa
- ☐ 1 cucharadita de ketchup
- ☐ 1 cucharada sopera de zumo de naranja
- ☐ 1 cucharadita de zumo de limón
- ☐ ½ cucharada sopera de brandy

Elaboración:

1. Envolver las patatas enteras lavadas en papel film y retirar el aire como si fueran caramelos (también se pueden cocer en agua hirviendo con sal).
2. Cocer en el microondas a máxima potencia hasta que estén tiernas (el tiempo dependerá del tamaño y dureza de las patatas).



3. Pelar y pasar en caliente por un pasapurés.
 4. Añadir el queso parmesano, la sal, la pimienta negra, el orégano, el ajo en polvo, la nuez moscada y el huevo y mezclar con una espátula lo justo para integrar todos los ingredientes.
 5. Superponer lonchas de jamón cocido y de queso edam hasta formar un milhojas de la altura deseada.
 6. Cortar cuadrados de aproximadamente 3-4 cm de lado dependiendo del tamaño de nuestro milhojas.
 7. Colocar porciones de puré en la mano enharinada, aplastarlo como si fuera una tortita y envolver cada cuadrado de jamón y queso poco a poco y delicadamente hasta cubrirlo por completo.
 8. Reservar 30 minutos en la nevera (opcional) y pasar por harina, huevo y panko para darle una textura crujiente.
 9. Freír en abundante aceite caliente hasta que estén dorados por todos lados.
 10. Para la salsa rosa express mezclar todos los ingredientes hasta obtener una crema lisa y homogénea. ¡¡BON APPÉTIT!!
- * Se puede sustituir el panko por pan rallado.*
- * Sacudir el exceso de harina antes de pasarlo por huevo batido.*
- * El aceite debe no debe estar demasiado caliente o se quemarán por fuera ni demasiado frío o quedarán grasientos.*