



MILHOJAS

con triqueros y huevos revueltos con jamón

Ingredientes para 6 personas:

1 lámina de hojaldre rectangular

1 manojo de triqueros

180 gr de jamón serrano picado

6 huevos

Un chorrito de leche

semillas de sésamo

sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Precalentamos el horno a 200°.

Desenrollamos la masa de hojaldre y cortamos por la mitad. Cada una de las mitades, en 3 partes. Separamos, pintamos con huevo batido y espolvoreamos unas semillas de sésamo.

Horneamos 10-12 minutos, hasta que tengan un bonito color dorado. Dejamos enfriar.

Lavamos los trigueros y retiramos el último tercio del tronco. Secamos y salteamos en una sartén con un poquito de AOVE.

Batimos los huevos (podemos aprovechar lo que ha quedado del que hemos utilizado para pintar el hojaldre).

En la misma sartén en las que hemos salteado los trigueros, salteamos ligeramente, durante solo unos segundos el jamón, añadimos los huevos y un chorrito de leche. Apagamos el fuego y hacemos unos huevos revueltos con el calor residual de la sartén.

Abrimos el hojaldre y rellenamos con los huevos revueltos, encima colocamos los trigueros, tapamos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

