

Palmeres de pernil dolç i formatge



Ingredients:

pasta de full
pernil dolç
formatge (havarti)
tomàquet
ou
sal

Preparació del plat:

Estenem la pasta de full. Hi posem, de manera que cobreixi tota la superfície, tomàquet, pernil dolç i a sobre els talls de formatge.

Enrotllem per una banda fins al mig, i fem la mateixa operació des de l'altra banda.

Ho posem uns minutets a la nevera, perquè s'endureixi una mica i ens sigui més fàcil tallar-ho.

Una vegada ho traiem de la nevera, tallem les palmeres, d'un centímetre de grossor més o menys.

Pintem amb ou i espolveregem amb orenga.

Ho posem al forn pre-escalfat a 200° uns 15 minuts, o fins que veiem que ja estan daurades.

Ja podem servir-ho!