



## CROISSANTS DE JAMÓN, QUESO Y BRÓCOLI BIO

### Ingredientes

1 bandeja de brócoli bio Actiture en floretes

200g de jamón cocido

250g de queso rallado

1 masa de hojaldre fresca

Huevo batido

Sal

### Preparación

1. Ponemos 100g de floretes de brócoli bio Actiture a hervir en una olla con agua y sal 5 minutos. Lo escurrimos muy bien para que pierda toda el agua y los cortamos en trozos más pequeños.
2. Estiramos la masa de hojaldre en nuestra mesa y la cortamos en trozos triangulares como si fueran porciones de pizza.
3. En cada uno de los triángulos colocamos centrado en la parte más ancha del triángulo jamón cocido troceado, el brócoli bio Actiture y por último el queso rallado que más nos guste.
4. Enrollamos cada triángulo desde la parte más ancha hacia la punta y terminamos dándole un poco de forma a las puntas metiéndolas hacia adentro y apretando suavemente.
5. Colocamos nuestros croissants en una bandeja de horno previamente forrada con papel de hornear.
6. Batimos un huevo y, con un pincel de cocina pintamos cada croissant con el huevo batido para que brillen.
7. Con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo, horneamos durante 15-20 minutos hasta que estén doraditos ya que dependerá de la potencia de cada horno
8. ¡Y listo! Servimos calientes y ya podemos disfrutar de estos deliciosos croissants salados rellenos de brócoli bio.