



## Crujientes de queso Arzúa-Ulloa con jamón de pato Martiko

Receta para 4 personas. Preparación: Orear el jamón de pato del envase y reservar. Cortar el queso en dados y especiarlos ligeramente. Cortar las láminas de pasta brick en 6 triángulos y colocar un dado de queso en la parte inferior. Cerrarlos, como si de un caramelo se tratase, y cerrarlos con unos palillos. Dorarlos en un horno a 180° durante 8 minutos. Servirlos coronándolos con las láminas de jamón de pato Martiko. Consejo: Las especias que se pueden utilizar son gengibre, pimentón o simplemente pimienta molida.

[VER RECETA EN LA WEB >>](#)

Una receta  
elaborada por:



### AUTOR

Martiko

### PRODUCTO

Jamón de pato

### OCASIÓN

Especial

### INGREDIENTES

3 láminas de pasta brick  
1 cuña grande de queso Arzúa-Ulloa  
1 paquete de jamón de pato Martiko  
Especias al gusto