



Pastel de Jamon y Piña

Description

This pastry is also well known as Hawaiian Pastry. In Colombian cuisine we love to mix sweet and sour flavours and this is perfect as a snack or a light lunch.

Pastel de Jamon y Piña or Ham and Pineapple Pastry (English version below)

Ingredientes para 2 Pasteles

- Pasta de hojaldre.
- 1 rodaja de piña
- 3 tajadas jamon .
- 50 gramos de queso doble crema o mozzarella.
- 1 huevo batido para glazear.
- Azucar (Opcional).

Preparacion

1. Precalentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
2. Cortar el hojaldre en cuadrados.
3. Poner un poco de queso, jamon y pedazos de piña
4. Aplicar un poco de huevo batido en los bordes.
5. Cerrar en triangulo con el extremo de hojaldre y presionar ligeramente con un tenedor.
6. Hacer unos cortes en el interior del triangulo con un cuchillo filoso como muestra las fotos.
7. Glazear de nuevo con el huevo y azucar.
8. Hornear por unos 10 a 15 minutos o hasta que esten ligeramente dorados.
9. Sacar a en una superficie segura y dejar enfriar un poco. Servir.

Ham and Pineapple Pastry (English version)

Ingredients makes 2 pastries

- Puff pastry.
- 1 slice of pineapple or chunks.
- 3 slices of cooked Ham.
- 50 grams of mozzarella cheese.
- 1 egg, beaten to glaze

Preparation

1. Preheat oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
2. Cut the pastry into square.
3. Put some cheese, ham and pineapple chunks.
4. Apply a little beaten egg and then make the folds.
5. Make cuts on the inside of the rectangle with a sharp knife as shown in the photos .
6. Glaze again with the egg and sugar
7. Bake for 10 to 15 minutes or until lightly browned.
8. Take the tray out onto a secure surface and let cool slightly. Serve.