

OVNIS DE SETAS

- 1 paquete de obleas grandes (12cm)
- 4 lonchas de jamón cocido
- 4 lonchas de queso cheddar
- 1 bote de setas
- 1 huevo
- Sal, pimienta y mantequilla

Lavar y escurrir las setas, picarlas, reservando alguna para decorar.

Dorar en una sartén con mantequilla, y salpimentar.

Dejamos templar.

Poner una oblea y rellenar con una loncha de jamón dejando los bordes de la oblea libres, como 1cm, luego una de queso, ahora las setas, otra de queso, otra de jamón, y por último otra oblea. Las unimos machando los extremos con un tenedor.

Colocamos los “ovnis” en la bandeja del horno, sobre papel antiadherente; los pintamos con huevo, y metemos al horno, 10-12min a 200°.

Cuando falten un par de minutos, las setas que nos sobraron, les damos un calentón en la sartén y las usamos de acompañamiento.

truco: también podemos pasar las setas por huevo y pan rallado, freírlas en aceite 1 minuto y nos quedarán crujientes y espectaculares.