COCINA EN CASA

Sombreros de bruja

Fuente: conmishijos.com

Esta receta de *calzone* sombreros de bruja para Halloween es tan fácil de preparar que toda la familia puede contribuir a cocinarla. Estaréis encantados de poder comer después un plato que viene directamente de Nápoles, Italia. El *calzone* es una pizza doblada. ¿A quién no le gusta la comida italiana? Es imposible resistirse a ella y divertida cuando se le da formas especiales para cada ocasión, en este caso para Halloween.

Ingredientes:



* 2 masas de hojaldre
* 4 lonchas de jamón de york
* Un pimiento rojo
* 220 g de queso fresco para cocinar
* 50 g de queso rallado
* Un tarro de tomate frito
* Un huevo

Preparación:

* Reúne todos los ingredientes. Precalienta el horno a 200 ºC.
* Corta el jamón en trozos pequeños.Echa en una fuente el jamón, el queso rallado, el queso fresco y el tomate frito. Mézclalo todo.
* Pon papel de hornear sobre la bandeja del horno y deposita encima la masa de hojaldre. Recorta la masa en triángulos.Pon el huevo en un bol además de una cucharada sopera de agua y bate. Echa una cucharada de esta mezcla sobre el triángulo de la parte de abajo.Pon un triángulo de masa por encima.Aprieta los bordes de los triángulos para que queden cerrado y pinta con el huevo batido.
* Corta el pimiento, quita las partes blancas y quita las semillas. Después corta trocitos con formas.
* Utiliza los dedos para dar la forma de un sombrero de bruja al triángulo. Decora el sombrero con trocitos de pimientos o con la punta de un cuchillo, llevando cuidado para que la masa no se agujeree. Pinta todo con el huevo. Después deja hornear durante unos 15 o 20 minutos.

Consejo práctico: guarda las masas de hojaldre en la nevera hasta el momento de ponerte a recortarlas y a adornarlas.