


# SAVORY PIE

4 personas

## Ingredientes:

- Masa de hojaldre - 1 paquete
- 500 gr. de Jamón de Praga  (cortado en fetas)
- 500 gr. de Queso mozzarella (rallado)
- 1/4 Taza de Miel de abeja
- 3 Manzanas (cortadas delgadas)
- 4 Tomates (cortados en cubitos)
- 2 Cebollas perla medianas(cortadas en juliana)
- 2 Dientes de Ajo (molidos)
- 8 Hojas de Albahaca (picadas)
- 1/4 Taza Aceite de oliva
- 4 Cucharas de Vinagre balsámico
- 1 Huevo
- Sal y pimienta al gusto

## Procedimiento:

Estiramos la masa en una lata para hornear previamente engrasada y la dejamos reposar por un momento.

Aparte en un sartén, a temperatura alta colocamos el aceite de oliva y añadimos las cebollas. Una vez que la cebolla esté transparente, añadimos el ajo molido, el tomate y la albahaca. Condimentamos con el vinagre balsámico, sal y pimienta. Ponemos la mezcla aparte.

Volvemos a la masa estirada y ponemos una capa de jamón, encima una capa del salteado de tomate, encima una capa de queso rallado y sobre eso la manzana. Sobre la manzana ponemos la miel. Repetimos la operación para hacer un segundo piso.

Doblamos la masa para que quede todo cerrado.  
Para esto necesitamos pintar con el huevo batido en los filos. De igual manera pintamos la parte superior de la masa para que tenga un buen color.

Precalentamos el horno y metemos el pie hasta que esté dorado.

