

Receta de Quiche De Jamón York Y Queso

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de quiche de jamón y queso que seguro os gustará y la prepararéis en casa para toda la familia, y en especial para los más pequeños.

Ingredientes

- Masa de hojaldre
- Jamón cocido (250grs.)
- Huevos (dos)
- Nata (un brik)
- Leche (un vasito)
- Pimienta molida y Sal
- Queso rallado

Modo de Preparación

1. Poner la masa de hojaldre en un molde, pinchar la base con un tenedor para que no suba
2. Cortar el jamón en taquitos y colocarlo encima de la masa
3. En un bol, mezclar los huevos, la nata, la leche, un poco de pimienta y un poco de sal
4. Verter la mezcla encima del jamón
5. Poner el queso rallado encima de forma que cubra toda la superficie
6. Precalentar el horno a 200 Grados
7. Hornear durante 45 ó 50 minutos aproximadamente, según la potencia del horno y.....buen provecho!!!