

Quiche de jamón y queso



Dificultad:

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/quiche-de-jamon-y-queso>

Preparación

Poner a precalentar el horno a 180° C. Mientras, extender la masa sobre el molde elegido. Pincharla con un tenedor para que no se creen burbujas cuando esté en el horno. Una vez la tenga, meterla en el horno y cocinar durante unos 15 minutos. En una sartén, poner un poco de aceite de oliva a calentar, luego añadir la cebolla. Rehogar hasta que esté transparente y reservar. En un recipiente, mezclar los huevos, el jamón cocido en trocitos, el queso rallado, la cebolla ya cocinada, y la crema de leche. Mezclar todo y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Ya con la base de la masa cocida, volcar el relleno y por encima colocar las rebanadas de tomate (y un poco más de queso rallado si desea). Llevar al horno por unos 20 minutos hasta que el relleno esté dorado. Dejar enfriar y servir. Disfrute! Fuente: Recetin.com

Ingredientes

- ✓ 1 Tapa para tarta
- ✓ 200 gramo/s Jamón Cocido
- ✓ 250 gramo/s Queso rallado
- ✓ 1/2 Cebolla cortada en cubitos
- ✓ 150 cc. Crema de leche
- ✓ 3 Huevos
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 1 poco Nuez Moscada
- ✓ 1/2 Tomate en rodajas

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

