

# Tarta de champiñones y tomates cherry



**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/tarta-de-champinones-y-tomates-cherry>

## Preparación

Estirar la masa de hojaldre en una superficie un poco enharinada. Extenderla sobre un molde redondo para horno. Recortar los bordes de la masa sobrante. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y saltear los champiñones. Rellenar la masa con los champiñones, los tomatitos cherry cortados en cuadraditos y el jamón cocido también cortado en cuadraditos. Espolvorear por encima con queso mozzarella. En un bol, batir los huevos junto con la leche, con la ayuda de un tenedor y verter todo sobre la masa. Hornear durante 35 minutos a 180°C y para probar que está bien hecha, meter un palillo. Si sale limpio, la quiché estará lista. Disfrute! Fuente: Recetín.com

## Ingredientes

- 1 Lámina de hojaldre
- 150 gramo/s Champiñones fileteados
- 150 gramo/s Tomates Cherry cortados en cubitos
- 150 gramo/s Jamón Cocido en cubitos
- 150 gramo/s Mozzarella rallada
- 3 Huevos
- 50 cc. Leche
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Aceite de oliva

## Categorías

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

