

Quiche hojaldrada de jamÃ³n y queso

Subida por antonio el 02/05/2010

Etiquetas: Primeros, Tmx



INGREDIENTES

1 Lámina de hojaldre
200 g. de JamÃ³n cocido en tacos
90 g. de JamÃ³n serrano en tacos
400 ml. de Nata lÃ¡quida
3 Huevos
200 g. de Queso emental rallado
40 g. de Mantequilla
Nuez moscada
Sal
Queso rallado

PREPARACIÓN

Forrar un molde con el hojaldre y agujerear la base para que no suba.

Poner en el vaso del thermomix los dos jamones y triturar 4 segundos en vel. 5. Reservar.

Sin lavar el vaso echar los huevos, la mantequilla, la nuez moscada, la sal y la nata y batir programando 3 minutos en vel. 5.

Agregar el jamÃ³n reservado y mezclar un par de segundos en vel. 4

Por Ãºltimo echar el queso y mezclar 4 segundos en vel. 5

Echar la mezcla sobre el hojaldre, espolvorear de queso rallado y meter en el horno precalentado a 180Â° durante aproximadamente 30 minutos.