

Milhojas de jamón y champiñones

Publicada por:

[imprimir](#)

- 25 '
- 30 '
- 4



Comentario nutricional

Se puede cambiar el jamón de York por el de pavo para reducir el aporte de grasa.

Modo express

1. En un bol, mezcle la leche y el pan.
2. Corte los champiñones en láminas y pique la cebolla muy fina. Mezcle ambos ingredientes y añádales un poco de sal y el pan remojado en leche.
3. Mezcle la crema de leche con los huevos y la media pastilla de caldo desmenuzada. Salpimiente y deje reposar durante 5 minutos.
4. Unte el molde con la mantequilla. Disponga 4 lonchas de jamón en el fondo y cúbralas con la mitad de la mezcla de champiñones más 1/3 del preparado de crema de leche. Añada otra capa de 4 lonchas de jamón, otro tercio de la mezcla de crema de leche y el resto de los champiñones. Para acabar el

montaje, extienda las 4 últimas lonchas y el resto de la crema.

5. Cierre la tapa y programe el menú Freír/Sofreír a 151º durante 30 minutos. Espere a que se temple antes de desmoldar.
6. Para desmoldar, despegue los bordes con una espátula, ponga un plato del revés sobre la cubeta y voltéela como si se tratase de una tortilla de patatas. Verá que el gratinado se encuentra en la parte de abajo.