

Quiche de jamón por Mirian Reyes

Publicada por:

[imprimir](#)

- 40 '
- 60 '
- 4



Modo express

PREPARACIÓN DE LA MASA

1. Amasamos todos los ingredientes (la harina, la mantequilla, el huevo y la sal) hasta conseguir una masa homogénea. Hacemos una bola.
2. Envolvemos en film transparente la bola y la dejamos reposar en la nevera 1/2 hora.

PREPARACIÓN DEL RELLENO

1. Mezclamos bien todos los ingredientes menos el jamón serrano en taquitos.
2. Forramos con la masa dos moldes desechables de aluminio de 20cm de diámetro.
3. Repartimos la mezcla de relleno en cada uno, ponemos 100gr de jamón en cada quiche y espolvoreamos con queso.
4. Programamos menú horno a 180º 60 minutos.

Nota: Receta para preparar DOS quiches. Necesitará dos molde de aluminio de 20 cms de diámetro.