

Muffins Salados de Jamón, Queso Brie y Tomate



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Cris Reverte



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 3 huevos camperos medianos
- 160 gr de leche
- 260 gr de harina
- 100 gr de jamón serrano en taquitos lo más pequeños posible
- 100 gr de queso Brie
- 1 tomate pequeño
- 150 gr de mantequilla fundida
- 16 gr de levadura química (tipo Royal)
- Un poco de orégano (opcional)
- Una pizca de sal.

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno 180° calor arriba y abajo. Lavamos muy bien el tomate, le quitamos el corazón y las semillas, lo cortamos en daditos pequeños y reservamos. Metemos el queso en la nevera y cuando se haya endurecido le quitamos la corteza y lo cortamos en taquitos pequeños y lo reservamos con el tomate.

Paso 2

En un bol ponemos los huevos, la leche, la mantequilla fundida y la sal y batimos hasta conseguir una mezcla homogénea. A continuación tamizamos la harina junto con la levadura, la añadimos al bol y vamos mezclando con cuidado con movimientos envolventes hasta conseguir una mezcla homogénea y sin grumos, este paso también podemos hacerlo con las varillas de la batidora. Una vez conseguida la mezcla le incorporaremos los taquitos de jamón serrano, los de queso Brie, los daditos de tomate y el orégano (opcional), y seguimos

mezclando con cuidado hasta que los ingredientes queden bien integrados.

Paso 3

Forramos unos moldes de silicona o unas flaneras con las cápsulas para las magdalenas y llenamos con nuestra mezcla unas 3/4 partes. Horneamos durante 15/20 minutos dependiendo de la potencia del horno, pinchamos con un palillo y si sale limpio nuestros muffins estarán listos.