MINI QUICK DE JAMÓN Y QUESO

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

Creador: Pilarpv

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

M

Ingredientes para 6 personas :

- 12 Obleas para empanadillas La Cocinera
- medio litro de Leche
- 100 grs. de Jamón Cocido
- 100 grs. de QUESO PARMESANO
- 4 Huevos
- Sal
- 1 bolsa de Queso rallado para gratinar

Preparación:

Paso 1

Se colocan las obleas en moldes para magdalenas, se trocea a daditos pequeños el jamón york y el queso parmesano (se puede poner el queso que más nos guste) y se mezclan con los huevos, la leche y la sal. Poner la mezcla en los moldes hasta una tercera parte y encima se pone el queso rallado. Calentar el horno a 180º. Cuando el horno este caliente meter unos 15 o 20 minutos, hasta que este dorado. Dejar enfriar sobre una rejilla se puede servir templado o frio.