

# MINI QUICK DE JAMÓN Y QUESO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Pilarpv **Recetizador:** rosali



**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 180°. 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.