

**Creador:** Arantxa Micó **Recetizador:** Angie Lobo Camp



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Mezclar bien los ingredientes.

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 brick pequeño de nata de cocinar
- bacon troceado
- Jamón Cocido
- Masa de Hojaldre
- 2 huevos
- Queso rallado para gratinar

## Preparación:

### Paso 1

1. Precalentar horno a 180° con aire arriba y abajo. 2. Coger un bol y empezar a cortar el jamón York a trocitos. 3. Se le echa el bacón y la nata en el bol. 4. Se baten los huevos y una vez batidos se echan también al bol. 5. Se echa medio paquete de queso rallado y se mueve todo hasta estar bien mezclado. 6. Se estira la masa de hojaldre y se pone en una lata redonda o cuadrada según lo que se prefiera. 7. Entonces todo lo del bol se echa dentro de la lata i se pone el otro medio de paquete de queso rallado y se mete en el horno durante 15 O 20 minutos. 8. Ir observando.