Quiche de Hojaldre

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

Creador: Arantxa Micó **Recetizador:** geles gonzalez



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 180º 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 0 20 minutos. 8. Ir observando.