

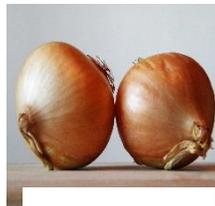
# QUICHE DE JAMÓN Y QUESO



## INGREDIENTES:



**1 MASA QUEBRADA**



**1 CEBOLLA**



**2 HUEVOS**



**100G JAMÓN YORK**



**150G QUESO RALLADO**



**1 NATA**

## PREPARACIÓN

1. En un molde para horno, extendemos la masa quebrada, cubriendo la base y los laterales del molde. Pinchamos la masa con un tenedor y le añadimos sobre la masa legumbres duras para hacer peso.
2. Con el horno precalentado a 180°C, introducimos la masa y la dejamos hornear durante 15 minutos.
3. En un bol, echamos la cebolla ya frita, troceamos el jamón york y lo mezclamos todo con el queso rallado.

- 4. Batimos los huevos y añadimos la nata líquida para cocinar.**
- 5. Sacamos la masa del horno y retiramos las legumbres secas.**
- 6. Rellenamos la masa con la mezcla anterior de jamón york, cebolla y queso y le añadimos por encima la mezcla del huevo y la nata.**
- 7. Volvemos a hornear a 180º durante 15 minutos o hasta que se dore.**
- 8. Dejamos reposar antes de servir.**