

# Quiche de jamón y queso

## Ingredientes:

- 1 hoja de masa quebrada
- 150 gr de jamón york
- 200 gr de queso emmental
- 200 gr de nata líquida (1 brick)
- 3 huevos
- sal
- pimienta
- nuez moscada



## Preparación:

Mientras se prepara el relleno, calentar el horno a 220°.

Extender la masa quebrada y forrar un molde de aproximadamente 20 cm. Pinchar la masa para que no forme burbujas.

En un bol mezclar los huevos, el jamón dulce cortado a trocitos, el queso emmental rallado, y la nata líquida. Salpimentar y añadir una pizca de nuez moscada. Verter la mezcla en el molde.

Calentar en el horno aproximadamente 30 minutos o hasta que la tarta esté dorada. Dejar enfriar y servir.

ON EGIN ;