



QUICHE DE PATATAS, JAMÓN COCIDO Y QUESO



2 Personas



45 minutos



Fácil



<5€ x persona

LOS INGREDIENTES

115g de puré de patatas Maggi

300 ml de agua

400 ml de leche evaporada ideal

110 g de jamón cocido

100 g de tomates cherry

100 g de queso emmental rallado

3 huevos

albahaca fresca,

Sal y pimienta

Aceite de oliva virgen extra

LA ELABORACIÓN

- ① Preparamos el puré mezclando el agua, 200ml de leche evaporada una pizca de sal y 300ml de puré de patata.
- ② Pintamos nuestro molde con aceite de oliva y extendemos nuestra masa de puré cubriendo el fondo y las paredes.
- ③ Batimos los huevos junto a los 200ml de leche evaporada restantes. Añadimos sal y pimienta al gusto. Vertemos sobre el puré de patata extendido
- ④ Repartimos el jamón y el queso ponemos las hojas de albahaca y horneamos con el horno precalentado arriba y abajo a 180° durante 30 minutos aprox
- ⑤ Emplatamos y ¡a disfrutar!