



QUICHÉ DE CHAMPIÑONES, JAMÓN Y TOCINO

Ingredientes:

Para la base:

- 1 barra de mantequilla suavizada (90 g) c/u
- 1 pieza huevo
- ½ cucharadita de sal
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 50 ml de leche

Para el relleno:

- 200 g champiñones cortados en cuartos
- 125 g de tocino picado en cubos
- 75 gr jamón de pavo cortado en cubos pequeños
- ½ cebolla chica picada
- 3 ramas de epazote (sólo hojas), picadas finamente
- 1 pieza huevo
- ½ taza de crema
- ½ cucharada de consomé de pollo
- 100 g de queso manchego, rallado
- 1/8 taza de queso parmesano
- 6 moldes para tarta pequeños

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla hasta acremar, agrega el huevo y la sal, mezcla perfectamente e incorpora poco a poco la harina y la leche, sigue batiendo hasta formar una masa lisa.
2. Vuelca sobre una mesa ligeramente enharinada y con la ayuda de un rodillo extiende la masa.
3. Cubre los moldes para tarta previamente engrasados y enharinados con la masa. ~~Reserva.~~
4. Fríe el tocino hasta que dore un poco, agrega la cebolla y deja cocinar hasta que esté transparente, posteriormente añade el jamón, los champiñones y el epazote finamente

picado. Retira.

5. Aparte bate los huevos con la crema, el consomé y los quesos. Vierte la preparación del tocino, jamón y champiñones sobre la base del quiche y agrega la mezcla de la crema.
6. Hornea por 30 minutos, retira y sirve.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8