



QUICHE DE JAMÓN SERRANO

Ingredientes:

Para la base:

- 1 barra de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g)
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de harina de trigo
- ¼ de taza de leche

Para el relleno:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ de cebolla, fileteada
- 1 pimiento morrón rojo, cortado en cubos
- 200 g de jamón serrano, picado
- ½ taza de vino blanco (125 ml)
- ½ taza de leche (125 ml)
- 2 huevos
- ¼ de taza de crema (65 g)
- 2 ½ cucharadas de harina de trigo
- 100 g de queso mozzarella

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Para la base, bate la mantequilla hasta acremar, agrega los huevos y la sal, mezcla perfectamente. Incorpora alternando la harina con la leche, sigue batiendo hasta que se integren bien todos los ingredientes y tengas una masa lisa. Reserva.
2. En una sartén calienta el aceite, fríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega el / 2 pimiento morrón, el jamón serrano y el vino, deja cocinar hasta que el líquido se reduzca a la mitad.

-
3. Aparte en un bowl mezcla la leche, los huevos, la crema, la harina y el queso hasta integrar por completo.
 4. Vierte la mezcla anterior en la base y agrega la mezcla del jamón serrano, hornea durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
 5. Retira del horno, desmolda, sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	45 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8