



TARTA DE CHAMPIÑONES CON JAMÓN Y QUESO

Ingredientes:

Para la base:

- 2 barras de mantequilla, suavizadas (90g c/u)
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 3 tazas de harina de trigo
- 50 ml de leche

Para el relleno:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla, picada
- 300 g de jamón, picado en cuadros
- 250 g de champiñones, rebanados
- Sal y pimienta, al gusto
- 5 huevos
- ½ taza de leche (125ml)
- 400 g de queso mozzarella, rallado

Procedimiento:

1. Para la base, bate la mantequilla hasta acremar, agrega los huevos 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. Cubre con la masa un molde para tarta previamente engrasado y enharinado.
Reserva.
3. Para el relleno, calienta el aceite y fríe la cebolla, agrega el jamón y por último los champiñones sazona con sal y pimienta. Deja cocinar hasta que los champiñones se

suavicen y reserva.

4. Mezcla los huevos con la leche y el queso, agrega los champiñones, rectifica la sazón e integra. Vierte sobre la base del pay, cubre la superficie con el resto del queso y hornea por 55 minutos o hasta que se haya cocido.
5. Ofrece.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Tiempo de Horneado:	45 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4