

Quish

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

Masa

200 gr	Harina repostería
1	Huevos
100 gr	Mantequilla
	Sal

Relleno

	Queso
	Pimienta negra
	Nuez moscada
	Leche
	Jamón York (jamón cocido)
5	Huevos
	Bacon
	Acelgas — o espinacas
	Sal

ELABORACIÓN

Se hace una masa con la harina, la mantequilla el huevo y se le hecha la pizca de sal.

Se unta de mantequilla un molde y se le coloca en él la masa.

Se baten los cinco huevos y se vierten sobre la masa y a continuación se va poniendo las acelgas, el jamón york, el bacón, el queso y se espolvorea según nuestros gustos con sal, nuez moscada, pimienta. Cubrir con leche hasta el borde.

Lo colocaremos en el horno unos 45 minutos a 180 grados, al ser un pastel que no tiene que aumentar su volumen podemos ir abriendo el horno para comprobar su estado.