

Quish

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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.