



Ingredientes:

Una lámina de hojaldre, 4 huevos, 200 ml de leche ideal, 4 lonchas de jamón serrano, pechuga de pavo o jamón cocido (opcional), queso grana padano rallado (al gusto), un poco que queso azul, tipo cabrales (opcional), sal y pimienta.



Preparación:

Estiramos el hojaldre y forramos el molde. lo pinchamos con un tenedor y rellenamos con unos garbanzos. Precocinamos en el horno a 200°C unos 8 minutos.

En un bol batimos los huevos, la leche ideal y el queso rallado. Echamos el jamón y salpimentamos. mezclamos bien y vertemos sobre el hojaldre precocido al que le habremos quitado los garbanzos.



,80°C unos 25 a 30 minutos.



Visita nuestro blog "[La cocina de Alco](#)" y deja tus comentarios. Recordar que ya nos [síguenos en Instagram](#).