

QUICHE de jamón y queso

Preparación:

- Corte el jamón en tiras o taquito y ralle el queso.
- Mezcle los huevos con la nata hasta que se forme una masa homogénea.
- Extienda el hojaldre de modo que pueda recortar un círculo de unos 25 cm. Recorte el círculo. Para poder extraer más fácilmente el quiche del AutoCook una vez horneado, doble tres veces una tira de papel vegetal de 40 cm de ancho y unos 30 cm de largo y colóquela en la olla del AutoCook.
- Coloque el círculo de masa sobre el papel vegetal y extiéndalo en el AutoCook levantando un borde de algunos centímetros.
- Coloque los taquitos de jamón sobre la masa y espolvoree el queso, vierta el huevo por encima y alíselo. (El borde debe sobresalir por encima del relleno). **Cierre la tapa.**
- Seleccione el programa **Hornear** y la opción **Largo** y pulse el botón de **Inicio**. Abra la tapa en cuanto suene la señal. Saque la olla, sujétela un poco inclinada y tire de la torta con el papel vegetal para colocarlo en un plato aparte. Puede servir la quiche caliente o fría.

Ingredientes:



200 g de jamón cocido



150 g de queso de pasta dura



200 ml de nata



2 huevos (L)



250 g de hojaldre refrigerado

RACIONES: 8

Programa: Hornear largo

Calorías por ración: 320 kcal

Tiempo de horneado (sin precalentamiento):

AutoCook - 60 min.

AutoCook Pro - 60 min.

ASÍ FUNCIONA:

