

# I N G R E D I E N T E S

## TARTA DE JAMON Y QUESO

### MASA

300 gr de harina 0000

Pizca de sal

150 gr de manteca

1 huevo

1 cda de leche o agua

q cda mostaza de Dijon o curry en polvo

### RELLENO

1 cebolla

1 cda aceite de oliva

200 gr jamón crudo

200 gr queso fresco

200 gr queso parmesano

4 huevos

# P R O C E D I M I E N T O

## MASA DE MANTECA

1-En una procesadora con paleta o con las manos arenar 300 gr de Harina 0000 +una pizca de sal, con 150 gr de Manteca fría en cubos.

2- Agregar un Huevo y mezclar.

3- Sumar 1 cucharada de Leche o de agua.

Opcional: 1 cucharada de Mostaza de Dijon o/y curry en polvo.

Amasar lo menos posible. Es importante que la masa este fría. Ponerla en una bolsa ziplock o en papel film y llevarla a la heladera por media hora / o forrar una tartera antes de llevarla a la heladera.

## PARA EL RELLENO:

Saltear una cebolla en una cucharada de aceite de oliva.

Cortar 200 gr de jamón en cubos

En un bol poner el jamón, las cebollas, 200 gr de queso fresco y queso parmesano rallado. Salpimentar.

Agregar 4 huevos batidos y mezclar todo hasta integrar.  
(Opcional súmale ciboulette picado)

Cocinar hasta que esté seca la masa ( aprox 10 minutos a 200 gr.)  
Rellenar y llevar al horno hasta que esté bien cocinado el huevo (unos 20 minutos) o hasta que el centro no se mueva como flan.

