

## TARTA E JAMÓN Y QUESO



### Ingredientes para 4 personas:

- ✓ Harina de trigo 4 tazas
- ✓ Leche 2 tazas
- ✓ Aceite 6 cucharadas soperas
- ✓ Levadura 1 sobre
- ✓ Jamón cocido en lonchas 400g
- ✓ Queso en lonchas 400g

### Preparación:

Colocamos la harina en un bol añadimos la leche templada, el aceite y la levadura, amasamos con la mano, y dejamos reposar durante 15 minutos tapada con un paño.

Pintamos el molde con aceite para que no se pegue. Transcurridos los 15 minutos cortamos la masa en dos partes iguales, empezamos por estirar con un rodillo la que será la base del pastel hasta que cubra la bandeja. Luego, ponemos las lonchas de queso hasta que tape la masa, y hacemos lo mismo con el jamón.

Cogemos la otra mitad de la masa, la estiramos y la ponemos de tapa. En el medio hacemos un agujero, a modo de chimenea. Ponemos el horno a una temperatura fuerte durante unos 20 minutos.

Por último se deja reposar fuera unos minutos, servir templada



### Calibración del Plato

Kcal	1429
Prot (g)	68
Hc (g)	177
Lip (g)	56
Fibra (g)	9
Colesterol (mg)	159
Na (mg)	1961