

Torta Salada de Jamón y Queso

Esta es una excelente opción para cumpleaños, reuniones, picadas o como plato único, acompañado de una rica sopa en invierno o una ensalada fresca en verano.



TIEMPO DE PREPARACIÓN

20 min

TIEMPO DE COCCIÓN

45 min



PLATO

Plato principal, Salado, Tortas



MATERIALES

- 1 Molde de 26 Ø

INGREDIENTES

- 3 Huevos
- 2 Tazas Leche
- ½ Taza Aceite
- 3 Tazas Harina
- 2 cda Polvo para hornear
- 1 cda Sal

Opcional

- 200 g Jamón cocido
- 200 g Queso fresco

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Batir los huevos, la leche y el aceite (en la medida de lo posible utilizando batidora para emulsionar bien los ingredientes).
2 Tazas Leche, ½ Taza Aceite, 3 Huevos
2. Tamizar la harina junto con el polvo para hornear y la sal, y agregar a la preparación anterior.
Quedará una masa semi líquida.
3 Tazas Harina, 1 cda Sal, 2 cda Polvo para hornear

Opción sin relleno

1. Enmantecar y enharinar un molde de 26 cm Ø y cocinar durante 40 a 45 minutos en el horno a 180°, pinchando igual que una torta para comprobar la cocción.

Opción con relleno de jamón y queso

1. Cubrir la base del molde con la preparación reservando la mitad. Intercalar el jamón y queso fresco y tapar con masa; colocar más jamón y queso, terminando con una tercera capa de masa. La cocción es igual 40 a 45 minutos, horno 180°.

200 g Jamón cocido, 200 g Queso fresco

2. Desmoldar y comer caliente o esperar que se enfríe.

Esta torta salada se puede rellenar y decorar con el fiambre o queso que más te guste, con atún, huevo duro, mayonesa, etc.



La casa de las mil tortas
www.lacasadelasmitortas.com