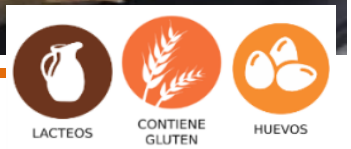
RecetaKA

TARTA ORIENTAL DE JAMÓN, QUESO Y HUEVO



Ingredientes para la masa: 125 g de harina de trigo / 75 g de mantequilla / 1 huevo / Sal **Ingredientes para la guarnición:** 20 g de mantequilla / 1 cebolla / 6 huevos / 10 g de nata de cocinar / 150 g de jamón / 150 g de queso /1 cucharadita de comino / sal / pimienta negra



Elaboración:

1. Mezclar la harina con la mantequilla cortada a trocitos
2. Batir un huevo y mezclarlo junto con la harina y la mantequilla. Mezclar hasta integrarlo todo
3. Hacer una bola con la masa, envolverla en film transparente y reservar en el frigorífico
4. Precalentar el horno a 180ºC. Cortar el jamón y el queso en brunoise pequeño
5. Pelar la cebolla y picar muy finita
6. Derretir la mantequilla en una sartén y añadir la cebolla. Cocinar hasta que quede bien pochada
7. En un bol batir los dos huevos y añadir la nata de cocinar. Añadir las especies, la sal y la pimienta y remover bien. Incorporar los trozos de jamón, el queso y la cebolla pochada
8. Estirar la masa en una superficie previamente espolvoreada de harina. Colocarla en un molde de tarta.
9. Echar la mezcla sobre la masa. Cascar los huevos y ponerlos por encima. Hornear durante 30 minutos hasta que la masa quede ligeramente dorada y el resto bien cocido