



Dificultad:  
Media



Porciones:  
8



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	246 Kcal
Proteínas:	11.0 g
Grasa Total:	19.0 g
Colesterol:	97.0 mg
H. de Carbono:	21.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	503 mg

## QUICHE DE JAMÓN CON QUESO

### Ingredientes

- 1 Paquete de galletas de soda McKAY®
- ¼ Taza aceite
- Leche necesaria (100 ml)
- 3 Huevos
- 1 Taza de leche
- 1 Tableta de caldo de Ajo Cebolla Come Bien, Vive Bien MAGGI®
- 4 Láminas de jamón de pavo cortado en cuadraditos
- 3 Láminas de queso gauda cortada en trocitos

### Preparación

1.- Para comenzar, coloca las galletas de soda McKAY® dentro de una bolsa firme y comienza a triturar con la ayuda de un uslero, aplica toda tu fuerza hasta conseguir que las galletas estén bien molidas. Luego, en un bowl junta las galletas con el aceite y un toque de leche (50 ml). Trabaja con tus manos hasta juntar bien.

2.- Deja esta preparación en un molde de aro 22 a 24 cm. de diámetro y deja a un lado. Mientras en otro bowl junta la leche con los huevos y bate hasta homogenizar. Agrega la tableta de caldo de Ajo Cebolla Come Bien, Vive Bien MAGGI® previamente desmenuzada y vuelve batir.

3.- Vierte esta preparación sobre la masa en el molde, agrega los trocitos de jamón y queso. Con la ayuda de un adulto, lleva la preparación a horno medio-alto de 180°C durante 15 a 20 minutos hasta cuajar y dorar levemente la preparación. Entibia, porciona y sirve de inmediato.