



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	232 Kcal
Proteínas:	10.0 g
Grasa Total:	10.5 g
Colesterol:	92.0 mg
H. de Carbono:	24.5 g
Fibra Dietética:	1,8 g
Sodio:	497 mg

## TARDALETAS DE ARVEJITAS

### Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- ½ Cebolla cortada finamente
- 100 g Jamón (el que más te guste) cortado en cuadritos
- 1 Tableta de caldo de verduras MAGGI® EQUILIVE®
- 2 Tazas de arvejas congeladas previamente cocidas
- 1 Cucharada de perejil cortado finamente
- ¼ Taza de leche SVELTY®
- ½ Cajita de crema larga vida NESTLÉ®
- 2 Huevos
- Sal y pimienta a gusto
- 6 a 8 Masas de tartaleta listas (8 cm. aprox.)

### Preparación

1.- Calienta una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva y agrega la cebolla, saltea durante 2 minutos hasta ablandarla levemente. Agrega el jamón cortado en cuadritos y condimenta con el caldo de verduras MAGGI® EQUILIVE®. Saltea unos minutos más removiendo de vez en cuando y agrega las arvejas cocidas, condimenta con pimienta recién molida; retira del fuego y reserva.

2.- Mientras, en un bowl junta la leche SVELTY® con la crema larga vida NESTLÉ®, añade los huevos y condimenta con sal y pimienta a gusto. Bate hasta homogenizar completamente y reserva. Separa el salteado en cada una de las masitas individuales y vierte en cada una de ellas la mezcla de crema con huevos. Esparce el perejil cortado finamente sobre la superficie.

3.- Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 12 a 15 minutos hasta cuajar la preparación y ver que la crema se dore levemente, una vez lista retira del horno y sirve caliente.