



Souffle de jamón y queso

Ingredientes

- 1 paquete grande de pan de molde
- 250 g de queso en lonchas
- 250 gr. jamón york
- 6 huevos enteros
- 1/2 litro de leche una pizca de sal.

Preparación

Quitar las cortezas del pan y untar una fuente refractaria con mantequilla .

Colocar una capa de pan, una de jamón y una de queso .

Repetir acabando con una de pan .

Batir los huevos con la leche y la sal y volcarlo sobre la fuente .

Meterla a fuego moderado durante 50' .

Pinchar con una aguja de hacer punto o pincho moruno par comprobar que este en su punto antes de sacar del horno .

Servir enseguida .

.