



## Quiche de Calabacín, Beicon y Jamón

**Tiempo de preparación aprox: 45 minutos / Dificultad: Fácil**



### Ingredientes (4 comensales)

- 1 lamina masa brissé
- 150 gr. de jamón serrano
- 1/2 kg. de calabacines
- 100 gr. de harina
- 4 huevos
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- 4 lonchas de beicon
- Sal
- Pimienta negra molida
- 20 cl. de leche
- Albahaca

### ¡A cocinar!

Precalentar el horno a 180°.

Forrar un molde redondo con la masa brissé, que previamente habremos cubierto con papel de hornear.

Pelamos y picamos el diente de ajo y lavamos y cortamos el calabacín en tiras sin pelar.

En una sartén ponemos el aceite a calentar y rehogamos las tiras de calabacín y el ajo laminado, a fuego medio hasta que se evapore el agua que suelta el calabacín.

Se bate los huevos como para tortilla, se le añade la leche, la harina, la albahaca, las aceitunas negras troceadas, sal y pimienta.

En la base de la tarta se ponen los calabacines, se le añade la mezcla de huevo, se mueve un poco, y por ultimo las tiras de jamón, y el beicon en tiritas.

Horneamos durante 35 min.