



**INGREDIENTES PASTA:**

- 200 gramos de harina
- 70 gramos de mantequilla,
- 50 gramos de agua
- 1/2 cucharadita de sal

**INGREDIENTES RELLENO:**

- 150 gramos de jamón york o bacón (dejar unas tiritas de york para adornar)
- 100 gramos de queso gruyere a trozos (yo le pongo padano o el que tenga)

**INGREDIENTES BECHAMEL:**

- 100 gramos de leche
- 20 gramos de harina
- 20 gramos de mantequilla
- 1 cucharadita de aceite
- sal y pimienta negra en polvo
- 3 huevos
- 100 gramos de nata líquida o leche evaporada

**ELABORACIÓN:**

1. Verter en el vaso Thermomix los ingredientes de la pasta en el mismo orden que se indica y **programe 15 segundos a velocidad 7.**
2. Precalentar el horno a 180 grados.

- 3.** Una vez preparada la masa, estirlarla **muy fina, con un rodillo**, y engrasar un molde de quiche de unos 26 centímetros, con un poco de mantequilla, y espolvorear ligeramente con harina. Cortar con el rodillo (como vemos en las fotografías) la masa sobre el molde, para que caiga la sobrante y pinchar toda la base con un tenedor, para que no haga bolsitas de aire. Reservar.
- 4.** Vierta en el vaso limpio y seco el queso, y **rallararlo durante 10 segundos a velocidad 7**, sacar y reservar.
- 5.** Poner en el vaso el jamón York o bacón (o las dos cosas, mitad y mitad) y **trocear durante 4 segundos a velocidad 5**.  
Retirar y Reservar
- 6.** (Si el jamón y el beicon, es de laminas finitas, no importará trocearlo) Reservar en un platito.
- 7.** Sin lavar el vaso **hacer la bechamel** poniendo la leche, la harina, la mantequilla, el aceite, y la pimienta y **programar 5 ó 6 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 3**.
- 8.** Finalizado el tiempo, añadir **primero** el queso reservado, **después** los huevos y **mezclar durante 6 segundos a velocidad 3**.
- 9.** Incorporar la nata, y **mezclar 6 segundos a velocidad 3** y rectificar la sazón si es necesario. Extender sobre la base de pasta reservada y preorneada el jamón o bacón o ambas cosas, y seguidamente la mezcla del vaso Thermomix.
- 10.** Adornar si se desea con tiritas de jamón York o bacón, e introducir en el horno **precalentado a 180 grados 20 ó 25 minutos aproximadamente**, hasta que esté dorado. Servir templadita ¡Riquísima!



