Muffins de jamón, brie y mostaza



Ingredientes

Mostaza de Dijon: 1 cda.
Ciboulette: 1 cda.
Harina: 160 g
Jamón cocido en láminas: 200 gr
Queso Brie: 100 g
Polvo leudante: 15 g
Mantequilla fundida: 50 g
Mostaza a la antigua: 1 cda
Leche: 100 g
Huevo: 2 Unidades
Sal: Una pizca
Morrón asado: 30 gr
Huevos de codorniz: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar llevamos a un bol 160 g de harina 0000 con 15 g de polvo de hornear y una pizca de sal. Enseguida a&ntilde

- Adimos100 cc de leche, 2 huevos y 50 g de *manteca* fundida
- Trabajamos con batidor de alambre.
- Después, agregar 1 cda de *ciboulette* ciselada, 1 cda de **mostaza** de dijon y 1 cda de **mostaza** a la antigua
- Llevar la preparación a una manga.
- Forrar cada molde de muffins con 1 *rodaja* de **jamón** *cocido* y llenar cada molde forrado con la mezcla
- Agregar 1 trozo de queso brie, 1 tira de *morrón* asado, 1 *huevo* de codorniz y llevar a un horno a 180° por 15 minutos.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muffins-de-jamon-brie-y-mostaza