

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 añadimos 100 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>