



## TARTA DE CHAMPIÑONES Y QUESO GOUDA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 50 minutos

### INGREDIENTES

- 190 g Margarina La Villita
- 150 g champiñones, rebanados
- 1 jitomate, en cubitos
- 150 g de jamón cocido, en cubitos
- 150 g de Queso Gouga La Villita
- 1/2 tza de leche de vaca
- 1 lámina de pasta de hojaldre
- 3 huevos

## MODO DE PREPARACIÓN

Estira la masa de hojaldre en una superficie un poco enharinada. Extiende sobre un molde redondo para horno. Recorta los bordes del sobrante.

En una sartén saltea los champiñones con 1 cda de Margarina. Rellena la masa con los champiñones, el jitomate y el jamón cocido. Espolvorea por encima con Queso Gouda. En un bowl, bate los huevos junto con la leche, con la ayuda de un tenedor y vierte todo sobre la masa.

Hornea durante 35 min. a 180°C y para probar que está bien hecha, mete un palillo. Si sale limpio, la tarta está lista.

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita