# PAN DE JAMON Y QUESO




05 MINUTOS | 40 A 45 MINUTOS | 10 A 12 PORCIONES

## Ingredientes:

- 2 huevos
- 1 taza de yogurt griego
- 1/2 taza de leche (de tu elección)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- 1 taza de jamón de tus gusto, cortado en pedacitos
- Queso parmesano rallado, opcional

## Instrucciones:

1. Calentar el horno a 180 C (350 F) . Forrar un molde para hornear de aprox. 23×33 cm, con papel de horno.

2. En un recipiente grande, agregar los huevos, el yogurt griego, la leche y el aceite de oliva hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir sal y pimienta al gusto, el ajo y la cebolla en polvo, cernir la harina y el polvo para hornear, mezclar hasta integrar (evita batir en exceso). Por último, incorpora el jamón, y la mozzarella.

3. Verter la mezcla en el molde y extenderla de manera uniforme con una espátula. Espolvorea la superficie con el queso parmesano rallado si lo deseas.

4. Hornear durante 40-45 minutos o hasta que la parte superior esté dorada. Retirar del horno y dejar reposar en el molde durante 10 minutos; luego cortar y disfrutar con una sopa, ensalada o con lo gustes.

## Notas:

*Guárdalo en un recipiente hermético en el refrigerador. Las sobras se conservan durante 4 a 5 días. También puedes congelarlo por un periodo de hasta 2 meses.

*El yogurt griego lo puedes sustituir por queso cottage, crema agria o queso ricotta.