



COSTRADA MIXTA (THERMOMIX)

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 15 min 35 min

Ingredientes para la masa

Harina: 300 g
Mantequilla: 130 g
Sal: 1 cucharadita
Levadura Royal: 1 cucharadita
Agua: 70 g

Ingredientes para el relleno

Restos de quesos: 200 g
Fiambres (York, pavo, salchichas): 200 g
Nata líquida: 200 g
Huevos: 3 unidades (reservar una yema para pintar)
Sal y pimienta



Preparación

1. Poner los ingredientes en el orden escrito (el agua al final) y amasar 15 segundos a velocidad 6.
2. Crear 2 láminas finas usando dos plásticos; forrar el fondo y laterales de un molde rectangular con una de ellas y reservar.
3. Rallar los quesos (velocidad 4 si son blandos, velocidad 8 si son duros) y verter sobre la masa.
4. Picar el fiambre o salchichas 4-5 segundos en velocidad 4 y añadir sobre el queso.
5. En el vaso del Thermomix, mezclar la nata, huevos (menos una yema), sal y pimienta durante 10 segundos en velocidad 3.
6. Programar 4 minutos a 90º en velocidad 3; luego echar sobre el relleno y mezclar delicadamente.
7. Tapar con la otra lámina de masa, pintar con yema y hacer cortes para que salga el vapor.
8. Con el horno precalentado a 180º, cocinar de 25 a 30 minutos hasta que esté dorada.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Costrada Mixta	Entrantes	01	21-12-2024	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.