



## TORTA DE JAMÓN CAZUELA DE DESAYUNO

10 a 12 PORCIONES



### INGREDIENTES

1 libra de jamón precocido, en cubos (aproximadamente 3 ½ tazas)

16.9 onzas de rollos de queso brioche (aproximadamente 12 rollos)

12 onzas de queso Oaxaca, en cubos (aproximadamente 2 ¼ tazas)

1 taza de jalapeños en escabeche en rodajas

1 cebolla blanca, enjuáguela con agua fría y píquela

6 huevos grandes

2 ⅔ tazas de leche entera

1 ¼ tazas de crema mexicana

½ cucharadita de sal kosher

½ cucharadita de pimienta negra molida

### INSTRUCCIONES

- ① Lávese las manos con agua y jabón.
- ② Seque el pan brioche. Corte los rollos en cubos de 1 pulgada y colóquelos en una bandeja para hornear en una sola capa. Deje secar a temperatura ambiente durante la noche. **OPCIONAL:** Puede omitir este paso tostando el pan a 350 °F en un horno precalentado durante 10 a 15 minutos o hasta que los bordes estén crujientes.
- ③ Engrase una cazuela para hornear de 9 x 13 pulgadas y ponga de un lado.
- ④ Combine el pan en cubos, el jamón, los jalapeños en escabeche, las cebollas y el queso en un tazón grande. Transfiera al envase para hornear.
- ⑤ Combine los huevos, la leche, la crema, la sal y la pimienta en un tazón grande. Mezcle hasta que los ingredientes estén bien combinados.
- ⑥ Vierta la mezcla de huevo sobre la mezcla de pan. Presione hacia para sumergir todo en la mezcla de huevo.
- ⑦ Lávese las manos con agua y jabón después de manipular huevos.
- ⑧ Cubra la cazuela con papel plástico y refrigere durante la noche o al menos 2 horas.
- ⑨ Precaliente el horno a 375 °F.
- ⑩ Saque la cazuela del refrigerador y déjela reposar a temperatura ambiente mientras el horno se calienta. Hornee sin tapar durante 55 a 65 minutos hasta que la temperatura interna alcance los 160 °F en un termómetro para alimentos.
- ⑪ Corte en cuadrados y sirva inmediatamente.

RECETA DE CORTESÍA DE [HOLAJALAPENO.COM](http://HOLAJALAPENO.COM).

Esta receta se desarrolló utilizando la Guía de estilo de recetas seguras en [SafeRecipeGuide.org](http://SafeRecipeGuide.org).

Obtenga más información sobre la seguridad alimentaria en [lahistoriadesucena.org](http://lahistoriadesucena.org).

TRAIDO A  
USTED POR:

