

PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Quiche de setas, calabacín y salsa de trufa

6 raciones · 395 kcal

Ingredientes

- Masa quebrada
- 12 setas
- Tres huevos
- Media cebolla
- Un calabacín
- Salsa de trufa
- Un trozo de queso para rallar y gratinar
- Nata líquida
- Aceite
- Sal
- Pimienta molida
- Nuez moscada

POR RACIÓN

Proteínas	14 g
Grasas	27 g
Hidratos	25 g
Fibra	2,1 g

Elaboración

1. Cuando el aceite está caliente, añadir primero la cebolla y pocharla un poco, removiendo a fuego medio.
2. Al cabo de un par de minutos, añadir las setas, previamente laminadas, y los calabacines, con un poco más de aceite.
3. Sazonar con sal y pimienta molida. La nuez moscada se añade después.
4. Cuando los calabacines, las setas y la cebolla estén hechos, colocar la masa en el molde, pinchar toda la masa con un tenedor y meter en el horno unos 10 minutos a 180 grados, más o menos.
5. Tras unos 10 minutos, cuando la masa esté blandita, retirar del fuego y quitar todo el aceite.
6. Mientras, en un bol, batir los tres huevos y añadir la nata líquida, un poco de pimienta, nuez moscada y un par de cucharaditas de salsa de trufa.
7. Volver a batir mezclando todo muy bien.
8. Añadir los ingredientes de la sartén, volver a remover y mezclar todo hasta integrarlo muy bien.
9. Añadir también el queso rallado.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta