XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Quiché de monte

30min · 8 raciones · 408 kcal

Ingredientes

- Masa de hojaldre
- Portobellos
- Cebolla
- Puerro
- Ajo
- AOVE
- Salchichas frescas
- **4** huevos
- **400 ml** de nata para cocinar
- Queso Parmigiano
- Cebollino
- Sal y pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**14 g**
Grasas	**30 g**
Hidratos	**20 g**
Fibra	**1,4 g**

Elaboración

1. Coloca la masa de hojaldre directamente en el molde. No hace falta añadir mantequilla porque la propia masa ya lleva, aunque puedes untar un poco el molde si lo prefieres.
2. Salta con AOVE la cebolla, el puerro, el ajo, los portobellos y las salchichas frescas hasta que estén bien dorados.
3. Mezcla los 4 huevos con los 400 ml de nata, añade Parmigiano, sal y pimienta.
4. Pincha la masa y precocínala 10 minutos a 180 °C.
5. Añade el relleno, incorpora la mezcla de huevo y nata y termina con más Parmigiano por encima.
6. Hornea otros 10 minutos, hasta que esté cuajada y bien dorada.
7. Sácala, termina con cebollino y lista para comer.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa