QUICHE DE MEJILLONES Y ESPINACAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Concepcion Garc



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Una quiche deliciosa que sorprenderá a todos...

Ingredientes para 6 personas :

- 1 lámina de hojaldre
- 1 kg. mejillones
- 150 gr. bacon
- 1 bolsa espinacas lavadas y cortadas
- 4 Huevos
- 1 brick de nata para cocinar
- -Queso rallado
- 1 1/2 cebolla
- sal, pimienta, aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Lavar bien los mejillones retirándoles las barbas y abrir al vapor en una olla con un chorreoncito de vino blanco y una hoja de laurel. Reservar escurridos y sin su concha

Paso 2

Picar muy menuda la cebolla y empezar a pocharla en una sartén con un poco de aceite de oliva. Cuando empiece a tomar color añadir el bacon troceado y sofreir ligeramente. Añadir las espinacas y mantenerlo todo al fuego hasta que haya sofrito bien y las espinacas hayan menguado. Retirar y reservar hasta que esté

templado. En un bol batir los huevos junto a la leche, añadir los mejillones y el sofrito. Salpimenta y añadir el queso mezclando bien. Reservar.

Paso 3

Pincelar con un poco de aceite de oliva el molde que vayamos a usar y cubrir con la masa de hojaldre previamente extendida un poco. Pinchar con un tenedor y meter al horno precalentado a 200º unos 5 minutos. (Podeis si quereis ponerle algo de peso como garbanzos o judias para que no levante mucho, pero tampoco es necesario con los pinchazos del tenedor y el poco tiempo de horneado). Verter encima la preparación que teníamos reservada y volver a meter en el horno hasta que haya cuajado completamente. (Unos 20 minutos, aunque lo mejor es ir pinchando con una aguja hasta que nos salga limpia. Servir caliente o fría.