QUICHE DE GAMBAS

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Hecho con ingredientes que tenia en casa

Ingredientes para 4 personas :

- *1 masa de hojaldre*
- *300 gr de gambas congeladas*
- *2 puerros grandes*
- *3 huevos*
- *200 ml de nata liquida para cocinar*
- *Orégano*

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Poner la masa de hojaldre en una bandeja. En una sartén sofreír los puerros en cachitos y las gambas. En un bol mezclar los huevos y la nata, cuando este bien mezclado echar el sofrito de los puerros y gambas, remover, espolvorear orégano. Echarlo encima de la masa de hojaldre, meter al horno a 200º hasta que veáis que esta hecho.