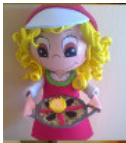


# QUICHE DE GAMBAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** tania Segura



**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 líquida 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 200° hasta que veáis que esta hecho.