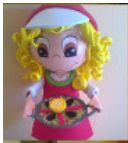


QUICHE DE GAMBAS



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Antonia Esteban



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 tenía 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.