QUICHE DE CARNE Y CHAMPIÑONES

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

Creador: Mary Díaz



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

Descripción:

RAPIDO Y SENCILLO PARA LA CENA.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Masa de hojaldre
- cebolla
- 250 GR DE CARNE PICADA
- 1 lata de champiñones
- ajo en polvo
- sal
- nuez moscada
- queso rallado
- 3 huevos
- 1 brik de 200ml de nata para cocinar

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Sofreis la cabolla bien picada, la carne y los champiñones, echar sal, el ajo en polvo y la pizca de nuez moscada. Mientras colocar el hojaldre en una fuente apta para el horno, pincharla con un tenedor. Cuando este el sofrito echarlo encima del hojaldre, espolvorearlo con el queso rallado. Batir los huevos y echar la nata y batir para que se mezcle todo, echarlo encima de la carne. Meterlo al horno a 200ºC, calor arriba y abajo hasta que este dorado.