

QUICHE DE ESPINACAS Y QUESO



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Lorena Horrillo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Jugosísima, no os quedéis sin probarla

Ingredientes para 8 personas :

- 1 ROLLO de MASA QUEBRADA CONGELADA
- 250 GR. de ESPINACAS CONGELADAS
- 200 GR. de QUESO PHILADELPHIA
- 3 HUEVOS GRANDES
- 100 ML. de NATA LÍQUIDA
- 1 CUCHARADITA DE MOKA de NUEZ MOSCADA
- SAL Y PIMIENTA
- 1 NUEZ de MANTEQUILLA
- HARINA

Preparación:

Paso 1

ENGRASAMOS EL MOLDE CON LA MANTEQUILLA Y AÑADIMOS LA HARINA ELIMINANDO EL SOBRENTE. Con la ayuda de un rodillo estiramos la masa quebrada y forramos el molde. Pinchamos la superficie con un tenedor y reservamos. Precalentar el horno a 180°.

Paso 2

Colocamos medio litro de agua en una cazuela al fuego y cuando empiece a hervir, incorporamos las espinacas, no hace falta descongelarlas previamente. Cuando estén tiernas, las escurrimos y reservamos. (Deben quedar bien secas, sin restos de agua).

Paso 3

En un bol batir con la batidora eléctrica los huevos, el queso, un poco de nuez moscada y sal. Cuando esté bien batido incorporar la nata líquida y las espinacas y mezclar bien con una cuchara de madera. Colocar esta mezcla sobre la masa quebrada e introducir en el horno previamente precalentado a una temperatura de 175° durante 15-20 minutos. Transcurrido este tiempo cambiar a función grill en el horno otro cuarto de hora aproximadamente para que se dore un poco la superficie. Enfriar y desmoldar.

Paso 4

Servir templada o a temperatura ambiente. Nunca fría ni demasiado caliente