Quiche de Pescado

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Maria Cortes To



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Huevos. -2 Vasos de leche.
- Medio vaso de aceite y medio de leche.
- 1 Lata de anchoas.-1 Cebolla.
- Harina. -Sal. -Queso rallado.
- 2 Botes de atún.
- 10 palitos de cangrejos de mar
- Champiñones.
- Una lata de sardinas.

Preparación:

Paso 1

Precalentar e horno a 250º por arriba y por abajo. 1.-Troceamos la cebolla y cortamos los palitos de cangrejo en rodajas. Limpiamos y troceamos los champiñones Preparamos la masa: -Pondremos medio vaso de aceite y medio de leche en un bol, añadiremos una pizca de sal.Removemos. -Ahora iremos echando harina poco a poco hasta que quede una masa que no sea pegajosa Una vez este hecha la masa la pondremos en una bandeja para el horno y la extenderemos hasta que cubra todo el molde. Seguidamente echaremos encima de la masa la cebolla, los champiñones, los palitos de cangrejo, el atún, las sardinillas y las anchoas. Ahora batiremos los 2 huevos y los mezclaremos con dos vasos de leche, echaremos una pizca de sal. .-Finalmente echaremos la mezcla anterior por encima de la quiche y cubriremos con queso rallado Horneamos unos 25-30 minutos, depende de hornos