

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Susana Puente



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 el horno a 250° 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 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. Hornearemos unos 25-30 minutos, depende de hornos.