

# Quiche Hortelana con Queso Emmental



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Luis Muñoz **Recetizador:** Pury Alvarez Du



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Comprobar el punto de cocción pinchando en el centro y si el pincho sale limpio, el quiche está en su punto.

## Descripción:

Esta quiche también queda muy rica preparada con espinacas o champiñones.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Pasta brisa La Cocinera
- 2 Huevos
- 1 Pimiento Rojo
- 1 Berenjena
- 3 Tomates maduros
- 400 ml de Leche evaporada La Lechera
- Queso Emmental Rallado
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Lavar y secar los tomates, la berenjena y el pimiento. Ponerlos a asar en el horno precalentado a 180° durante media hora. Retirarlos del horno y reservarlos tapados con un paño unos 10 minutos. Cuando hayan reposado y perdido un poco de temperatura se pelan, se cortan en tiras y se sazonan.

### Paso 2

En un bol aparte se ponen los huevos con la leche evaporada y un poquito de sal. Se baten bien con varillas manuales y se añaden las verduras.

### Paso 3

Se extiende la pasta brisa en un molde de horno desmontable cubierto con papel de horno y presionando suavemente para que quede bien cubierto.

#### **Paso 4**

*Se vierte el relleno sobre la masa y se espolvorea con el queso emmental rallado. Hornear a 180° durante 30 minutos.*

#### **Paso 5**

*Sacar del horno y esperar a que esté templada para retirarla del molde.*