

Quiche Hortelana con Queso Emmental



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

Creador: Luis Muñoz **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.