Mini quiches de camarón y queso

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

Creador: Carles



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Es importante no llenes hasta el borde los moldes para que no se pierda el líquido porque después se te pegarán las tartitas.

Descripción:
Esta receta está pensada para hacer 12 porciones pero también rinde para hacer una tarta grande.

Ingredientes para 2 personas :

- 12 Tartaletas
- 9-10 de Camarones grandes crudos
- 1 Cucharada de aceite
- 1 Taza de cebolla picada
- 2 Dientes de ajo
- 1/2 de Taza de pimiento verde picado
- 1/2 de Taza de pimiento naranja picado
- 1/2 de Cucharada de ajo molido (opcional)
- 2 Cebollines verdes picados
- 1/2 de Taza de crema de leche
- 115 Gramos de queso crema
- 4 Huevos
- 1/2 de Taza de queso parmesano rallado

Preparación:

Paso 1
Calienta aceite en una sartén, sofríe los ajos a fuego mediano sin dejar quemar. Agrega la cebolla, sal y pimienta y sofríe por 3 minutos o hasta que la cebolla esté translúcida. Incorpora los camarones y los pimientos. Cocínalos durante otros 3 minutos, retira y escurre para eliminar el exceso de agua que pueda guardar.

Paso 2
En una licuadora combina los huevos con el queso crema, la crema de leche, sal, pimienta y el ajo molido.

Paso 3
En un recipiente grande mezcla la cebolla cocida, los camarones y el queso parmesano, asegúrate de mezclarlos

bien.

Paso 4

Vierte lo que sea necesario de la mezcla en cada uno de los moldecitos sin llegar a llenar hasta arriba y hornea por 28 a 30 minutos a 190-200 grados. Servir caliente.