Quiche de Verduras y jamón

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

Creador: Cris Reverte **Recetizador:** Ampyla



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lámina de hojaldre
- 3 huevos
- 1 brick de nata pequeño
- 1 puerro
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- Champiñones
- 1 zanahoria
- Jamón york o pavo
- Queso rallado - 4 quesos
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º Cortar la verdura pequeña y saltear en una sartén con un poquito de aceite de oliva. Cuando la verdura ya está, ponerla en un bol, con los huevos, la nata, el jamón cortado pequeño y 1/2 sobre del queso rallado, sal y pimienta. Mezclar muy bien con unas varillas.

Paso 2

Meter al horno 20 minutos. Pasado ese tiempo, pinchar y si sale limpio, ya se puede sacar. Desmoldar con cuidado y servir.