

Quiche de verduras asadas (con huevo veggie)

Tiempo total: 30 minutos a 1 hora

Dificultad: Media

Porciones: 4

Ingredientes:

- 8 cucharadas de linaza
- 24 cucharadas de agua tibia
- 200gr de queso vegano rallado
- 1 cajita de crema o leche de almendra/vegetal/coco
- Sal
- Pimienta
- Relleno a elección: verduras, seitán, tofu, etc

Preparación:

Para el huevo vegano:

1.- 1 cucharada de harina de linaza por 3 cucharadas de agua tibia (esto lo multiplican por los 8 huevos que se necesitan para la receta).

Para el quiche:

2.- Poner en un bowl el huevo vegano ya mezclado junto a los 200gr de queso vegano rallado.

3.- Agregar 1 cajita de crema vegetal a gusto, sal, pimienta y aliños a gusto.

4.- Revolver muy bien los ingredientes para luego ponerlos sobre la masa, en este caso utilizaremos una masa lista de supermercado.

5.- Añadir el relleno y llevar al horno por 30 minutos a 200 grados con calor por arriba y abajo hasta que “cuaje”.