

PLATO DE FONDO

QUICHE DE VERDURAS ASADAS



Ingredientes:

- 4 pimentones de colores
- 2 cebollas
- 400 gr de champiñones
- ½ taza aceite de oliva
- Sal de mar
- Romero
- 4 huevos
- 2 yemas
- 200ml de crema
- 80gr queso rallado
- Pimienta
- Sal

Preparación:

- Poner en la lata del horno 4 pimentones de colores más 2 cebollas, 400 grs de champiñones, todo con 1/2 taza de aceite de oliva, sal de mar y romero. Llevar al horno a 250 grados hasta que las verduras estén asadas.
- Para la masa mezclar
- Para el relleno mezclar 4 huevos más 2 yemas, 200 ml de crema ,80 grs de queso rallado, sal y pimienta. Mezclar todo muy bien.
- Poner las verduras sobre la masa y luego la mezcla de crema y huevo. Llevar al horno precalentado a 180 grados por 40 min aprox. Tiene que estar dorado y cuajado en el centro

