

## PLATO DE FONDO

# MINI QUICHES DE ATÚN Y DE QUESO CAMEMBERT



### Ingredientes:

- 2 huevos
- 2 yemas
- 200 g de crema
- 1 lata de atún (drenada)
- 1/2 bolsa de 4 Quesos (200 gr)
- Sofrito
- Sal
- Pimienta
- Queso parmesano
- Aceite De Oliva
- 1 cebolla pequeña
- 1/4 pimentón
- 1/2 zanahoria
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- Los Aliños que más te gustan
- 12 masas de empanada para horno (compradas)
- 2 huevos
- 2 yemas
- 200 g de crema
- 1/3 taza de queso rallado
- 2 quesos Camembert



## Preparación

- En un Bowl poner 2 huevos + 2 yemas + 200 g de crema + 1 lata de atún (drenada) + 1/2 bolsa de 4 Quesos (200 gr) + el sofrito + sal y pimienta al gusto. Mezclar todo y rellenar la mitad de las masas. Rallar queso parmesano y reservar.
- Para el sofrito poner en un sartén Aceite De Oliva + 1 cebolla pequeña, cortada en cubos + 1/4 pimentón + 1/2 zanahoria + sal y pimienta a gusto + 1/2 cucharadita de ajo en polvo + 1/2 cucharadita de cebolla en polvo + los Aliños que más te gustan.
- Cocinar a fuego medio hasta que la cebolla esté transparente.
- Poner 12 masas de empanada para horno (compradas) en moldes aceitados. Rellenar con la mezcla la mitad de las masas.
- En otro bowl poner 2 huevos + 2 yemas + 200 g de crema + 1/3 taza de queso rallado + la mitad de la mezcla de 4 quesos (200 gr) + sal y pimienta a gusto.
- Cortar 2 quesos Camembert en láminas y repartir en 6 moldes con masa.
- Cubrir con la mezcla y rayar queso parmesano sobre toda la superficie.
- Llevar todos los moldes al horno precalentado 180° hasta que estén dorados y cuajados. Aproximadamente 35 a 40 minutos.

