

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:39
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/quich%c3%a9-de-espinacas-con-champi%c3%b1ones-y-queso.html>

Quiché de espinacas con champiñones y queso

INGREDIENTES

- 1 paquete de masa de hojaldre
- 200 gramos de espinacas congeladas
- 100 gramos de queso muy cremoso
- 100 gramos de champiñones en láminas
- 1 cebolla mediana
- 1 huevo
- 1 cajita de nata
- aceite de oliva
- sal y pimienta
- un poco de margarina
- un poco de pan rallado

PREPARACIÓN

Calentar un poco de aceite en una sartén y dorar la cebolla cortada en dados. Cuando esté medio hecha se añaden las láminas de champiñones y se condimenta con sal y pimienta negra recién molida.

Descongelar las espinacas a temperatura ambiente o en el microondas. Cortar un poco con las tijeras de cocina y añadirlas a la cebolla y champiñones. Rehogar todo bien durante unos diez minutos.

Untar una fuente Pirex con un poco de margarina y espolvorear con un poco de pan rallado. Forrar la fuente con la masa de hojaldre.

Cortar el queso en trozos pequeños y mezclarlo con las espinacas. Repartir la verdura sobre la masa de hojaldre.

Batir la nata con el huevo, añadir otro poco de sal y pimienta y verter sobre la quiche.

Meter al horno precalentado y dejar unos 20 a 25 minutos a 200 grados. Antes de llevarlo a la mesa deje que repose cinco minutos.