

# QUICHE DE VERDURAS Y CHAMPIÑONES



<https://www.youtube.com/watch?v=RhIQXDZHS44>

LA QUICHE DE VERDURAS Y  
CHAMPIÑONES ES UN PLATO  
MUY COMPLETO.

TAMBIÉN PODEMOS UTILIZAR  
OTROS INGREDIENTES.

# QUICHE DE VERDURAS Y CHAMPIÑONES

## INGREDIENTES



1 LAMINA DE MASA BRISA



1 CALABACÍN



1 PIMIENTO VERDE Y  
OTRO ROJO



CHAMPIÑONES



1 PUERRO



1 CEBOLLA PEQUEÑA



180g QUESO RALLADO



400ml NATA



4 HUEVOS

# QUICHE DE VERDURAS Y CHAMPIÑONES

## PROCESO DE ELABORACIÓN



1. ENGRASAMOS EL MOLDE CON ACEITE Y COLOCAMOS LA MASA BRISA EN ÉL.



3. LO METEMOS EN EL HORNO A 190 GRADOS DURANTE 8 MINUTOS



2. PINCHAMOS LA MASA CON UN TENEDOR, LE PONEMOS PAPEL DE HORNEAR ENCIMA Y ECHAMOS GARBANZOS.



4. SACAMOS DEL HORNO Y QUITAMOS EL PAPEL Y LOS GARBANZOS.

# QUICHE DE VERDURAS Y CHAMPIÑONES

## PROCESO DE ELABORACIÓN



5. LAVAMOS Y TROCEAMOS TODA LA VERDURA. ECHAMOS SAL Y LA SOFREIMOS EN UNA SARTÉN.



7. ECHAMOS SAL EN EL BOL E INCORPORAMOS EL QUESO RALLADO.



6. EN UN BOL BATIMOS LOS 4 HUEVOS Y DESPUES INCORPORAMOS LA NATA Y UN POQUITO DE SAL.



8. ECHAMOS LAS VERDURAS HECHAS ENCIMA DE LA MASA Y LAS REPARTIMOS BIEN.

# QUICHE DE VERDURAS Y CHAMPIÑONES

## PROCESO DE ELABORACIÓN



9. INCORPORAMOS LA MEZCLA DEL BOL POR ENCIMA DE LAS VERDURAS. BIEN REPARTIDO.



10. LO METEMOS AL HORNO OTRA VEZ. A 190 GRADOS. ALREDEDOR DE 20 MINUTOS.



10. LA SACAMOS DEL HORNO. PINCHAMOS CON UN TENEDOR PARA COMPROBAR QUE ESTA HECHA POR DENTRO, Y...

**... LISTO ¡!**