

QUICHE DE BRÓCOLI Y QUESO CHEDDAR

 50 minutos

 Fácil

 2 personas

INGREDIENTES

- 1 Pack Micro al Vapor Brócoli
- 150 g de queso cheddar
- 100 g de queso cottage
- 1 masa quebrada
- 4 huevos (+1)
- 200 ml de nata para cocinar
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- Legumbres



1 Forra un molde de horno de 25cm con la masa quebrada y corta los bordes excedentes.



2 Cubre la base con papel de horno y legumbres para hacer peso sobre la masa. Hornea a 180°C durante 10 minutos, retira el papel de horno con legumbres y lleva al horno 5 minutos.



3 En un bol mezcla la nata con los huevos, incorpora el queso cheddar rallado y el queso cottage. Salpimenta, suma la nuez moscada y remueve hasta integrar.



4 Lleva el pack de micro al vapor al microondas durante 5 minutos. Retira el brócoli del pack con cuidado y trocea en porciones. Añade a la mezcla anterior y remueve.



5 Coloca la mezcla sobre la masa quebrada y hornea 30 minutos a 175°C. Retira del horno y deja reposar 10 minutos antes de porcionar.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack Micro al Vapor Brócoli

