



QUICHE VEGETARIANA

Ingredientes

Para una tarta

1 lámina de hojaldre sin hornear
1 cebolla
1 pimiento verde mediano
100 gr de tomates
1 calabacín pequeño
125 gr de champiñones frescos
30 gr de mantequilla o margarina
1/2 cucharadita de curry en polvo
1/2 cucharada de sal
1/4 cucharadita de pimienta
Una pizca de canela molida
5 huevos
60 cl leche
70 gr de queso Parmesano gratinado

Pasos

- 1.** Cubra la masa de hojaldre sin perforar con un doble espesor de papel de aluminio resistente. Hornear a 230 ° C durante 5 minutos. Retirar el papel de aluminio y hornear 5 minutos más. Reducir el fuego a 170 ° C.
- 2.** En una sartén, sofría la cebolla, el pimiento verde, los tomates, el calabacín y los champiñones en mantequilla. Añadir el curry en polvo, la sal, la pimienta y la canela y mezclar bien. Vierta con una cuchara en la masa.
- 3.** Bata los huevos en un bol. Añadir la leche y el queso y mezclar bien. Vierta con cuidado sobre las verduras. Hornear durante 40-45 minutos o hasta que al insertar un cuchillo cerca del centro salga limpio. Deje reposar durante 5 minutos antes de cortar.