Quiche de Brócoli

Prep Cook Ready in

20 m 30 m 50 m

Ingredientes

• 2 cucharadas de mantequilla o aceite de oliva

• 1 cebolla picada

• 1 cucharadita de ajo picado

• 2 tazas de brócoli fresco picado

• 1 base de masa quebrada congelada

• 1 1/2 tazas de queso mozzarella rallado

• 4 huevos bien batidos

• 1 1/2 tazas de leche

• 1 cucharadita de sal

• 1/2 cucharadita de pimienta negra

• 1 cucharada de mantequilla derretida

Preparación

1. Precaliente el horno a 175C grados.

2. A fuego medio-bajo, derrita la mantequilla o ponga a calentar el aceite en una cacerola grande. Añadir la cebolla, el ajo y el brócoli. Cocine lentamente, removiendo de vez en cuando hasta que las verduras estén blandas. Coloque los vegetales en la base y espolvoree con queso.

3. Mezcle los huevos y la leche. Condimentar con sal y pimienta. Incorporar la mantequilla derretida. Vierta la mezcla de huevo sobre verduras y queso.

4. Hornee en horno precalentado durante 30 a 50 minutos, o hasta que el centro se haya cocido.