

Quiche de queso y espinacas

Ingredientes

- 200g de queso variado (cheddar, emmental, Edam, etc.) en trozos
- 300 g de nata líquida
- 6 huevos
- 1-2 pellizcos de sal
- 1-2 pellizcos de pimienta molida
- 60-65 g de hojas de espinacas frescas
- 8 rodajas de queso de cabra en rulo
- Unos champiñones laminados para decorar



Preparación

1. Una vez preparada la masa quebrada, estire la mitad de la misma dejándola muy fina y forre un molde de 26 cm. diámetro.
2. Pinche con un tenedor o con la ruleta de pinchar toda la base y los lados. (Selle los bordes con las manos mojadas en agua para que no se bajen).
3. Introdúzcala en el horno precalentado a 180° de 10 a 15 minutos (tiene que quedar ya cocida). Mientras se hornea, haga el relleno.
4. Ponga en el vaso los trozos de queso y ralle **10 seg/vel 5**.
5. Añada la nata, los huevos, la sal, la pimienta y las espinacas. Mezcle **4 seg/giro izquierda/vel 3** y termine de mezclar con la espátula, Vierta el relleno sobre la masa, distribuya encima las rodajas de queso de cabra y los champiñones.
6. Hornee de 25 -30 minutos (180°), hasta que el relleno esté cuajado y la superficie dorada. Retire del horno, corte en porciones y sirva.

Tiempo: 35 min

Raciones: 8



thermomix