

Quiche de salm3n

Descripci3n

Como hago siempre que quiero encontrar alguna receta atractiva, trasteo un poco en internet, et voil3 !! Aparece una f3cil de hacer y realmente rica y sabrosa. Esta receta nos puede valer para alguna comida de Navidad, no es tan pesada como muchas otras que comemos.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 2 huevos.
- * 2 yemas de huevo.
- * 300 ml de leche.
- * 150 de leche evaporada.
- * 1 plancha de masa quebrada o brisa.
- * 140 gr de salm3n ahumado. Un paquete.
- * 3/4 partes de una bolsa de 125 gr de espinacas. Esto es opcional. Se lo he puesto para hacer un plato mas

completo.

- * 140 gr de queso rallado. Un paquete de cuatro quesos. Pero ya sab3is, el que os guste.
- * Eneldo. He encontrado en una caja de pl3stico, es como un ramillete.
- * 2 tomates peque3os. La receta original lleva 8 tomates cherry
- * Nuez moscada molida a gusto.
- * Sal, pimienta.

Preparaci3n:

Pelamos y troceamos los tomates y los dejamos en un colador escurriendo, **por lo menos una hora antes de la preparaci3n de la receta.**

Picamos finamente el eneldo y reservamos. Picamos tambi3n el salm3n en trozos no demasiado peque3os y reservamos.

Forramos el molde deseado con la masa quebrada, procurando que quede bien repartida. Reservamos.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

En un bol ponemos los 4 huevos y las 2 yemas, batimos bien, añadimos la leche evaporada, la leche, la nuez moscada, la sal y la pimienta. Batimos todo bien hasta que quede homogénea, y reservamos.



Sobre la masa quebrada vamos repartiendo el eneldo, el salmón, el tomate y las espinacas. Vertemos nuestra mezcla y echamos el queso, buen repartido por encima.





Metemos nuestro quiche en la parte baja del horno y horneamos durante 45 minutos, a 180°C, calor arriba y abajo.



Y a



disfrutar!!

Consejo: Cuando lo saquemos del horno, dejamos reposar un par de minutos antes de servir.

Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

diciembre 10, 2015

Autor

admin

default watermark