

Quiche de botels i cansalada fumada



Tunejant la quiche Lorraine original, aquesta deliciosa quiche l'hem fet amb bolets, cansalada fumada i formatge rulo de cabra.

Per dos persones.

Temps: 50 min.

Ingredients:

- -Massa brisa
- -1 brick petit de nata líquida
- -All en pols
- -4 ous
- -1 paquet petit de rulo de cabra
- -1/2 bossa de bolets variats congelats
- -1 paquet de cansalada fumada



Elaboració:

PAS 1: Tallem la cansalada a tiretes i la posem a la paella sense oli a foc fort. El greix que deixi anar el farem servir per coure els bolets. Afegim els bolets i una mica d'all en pols. Com que son congelats faran aigua. Esperem a que redueixin.

PAS 2: En un bol batrem els 4 ous, la nata líquida, el formatge tot menys 3 talls que ens reservarem i els bolets amb la cansalada.

PAS 3: Aprofitant el mateix paper que embolica la massa la posem al motlle. Precalentem el forn a 200º amb aire. Afegim tots els ingredients que hem batut al motlle i per fer bonic posem els 3 talls que ens hem guardat de rulo. Fornejem 30 minuts a 200º.





Bon Profit!