



MINI QUICHE DE QUESO DE CABRA Y ESPINACAS

9 porciones

Ingredientes

Para la base:

- 1 barita de mantequilla suavizada (90 gr)
- 1 huevo
- ½ cucharadita de sal
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 50 ml de leche

Para el relleno:

- 6 rebanadas de tocino picado y frito
- 2 huevos
- 1 ½ tazas de crema
- 300 gr de queso de cabra
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 1 taza de espinacas en tiras

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Preparación:

1. Bate la mantequilla hasta acremar, agrega los huevos y la sal. Mezcla perfectamente e incorpora poco a poco la harina y la leche, sigue batiendo hasta formar una masa lisa.
2. Vuelca sobre una mesa ligeramente enharinada y con la ayuda de un rodillo extiende la masa.
3. Cubre moldes individuales para pay previamente engrasados y enharinados. Reserva.
4. Para el relleno, licúa el huevo con la crema, el queso de cabra, y el consomé. Integra manualmente el tocino y las espinacas en cada base. Vierte la mezcla sobre la base y hornea por 45 minutos o hasta que esté dorado de la superficie.
5. Sirve y ofrece.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 minutos

TIEMPO DE HORNEADO: 45 minutos

DIFICULTAD: Fácil