

Quiche de mortadela, champiñones y yuca

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Demorado	Médio	Medio	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Aceite de Oliva Clássico
- 1 unidade de masa quebrada
- 6 huevos
- 100ml de natas
- 400ml de leche semidesnatada
- 200g de mortadela
- 100g de champiñones
- 50g de yuca
- Pimienta recien molida, al gusto

Modo de preparação

1. Comience por saltear en aceite la mortadela cortada en juliana, y cuando esté lista agregue los champiñones, ya laminados.
2. Mezcle los huevos, la nata y la leche, batiendo hasta que quede un líquido homogéneo.
3. Coloque la masa quebrada en el molde de tartas, luego coloque la mortadela y los champiñones salteados. Eche por encima un poco de aceite.
4. Adicione a la mezcla de os huevos y espárzalo con la yuca.
5. Hornear a 175ºC, unos 25 a 30 minutos.
6. Deje enfriar un poco y córtelo en trozos.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Carne *Rápido* *Fácil*

Pizza de presunto com rúcula

Carne *Médio* *Fácil*

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne *Médio* *Fácil*

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide