

Mini quiche de bacon y champiñones



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mini-quiche-de-bacon-y-champinones>

Preparación

Caliente el horno a 190°C. En una superficie ligeramente enharinada, extienda la masa de tarta. Usando un cortador, recortar la cantidad de círculos que le rinda. Colocar los círculos en moldes para muffins ligeramente rociados con aceite en aerosol. Mientras tanto, freír las rebanadas de tocino hasta que estén crujientes, escurrir, desmenuzar o picar.

Trocear los champiñones, saltear en manteca hasta que se evaporen los líquidos. Combine el bacon, los champiñones, la cebolla de verdeo y el queso. Divida en partes iguales para rellenar los moldes. En un tazón grande, bata los huevos, agregar la crema agria y mezcle hasta que esté suave. Vierta aproximadamente 1 cucharada de la mezcla sobre cada quiche. Hornee hasta que se inflen y estén de color marrón claro, 20 a 25 minutos. Dejar enfriar los moldes 5 minutos; retire. Sirva caliente o dejar enfriar sobre bastidores de alambre.



Ingredientes

- 8 rebanada/s Tocino - Panceta
- 250 gramo/s Champiñones frescos picados
- 1 cucharada/s Manteca
- 1/3 taza/s Cebolla de Verdeo
- 1-2/3 taza/s Queso Gruyere
- 1 paquete/s Tapa para tarta
- 5 Huevos
- 1-2/3 taza/s Crema agria

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Hongos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal