

# Mini quiches de champiñones y salchicha



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 8

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/mini-quiches-de-champinones-y-salchicha>

## Preparación

Precaliente el horno a 190°C. Rocíe un molde para madelines con aceite en aerosol. En una pequeña sartén calentar el aceite de oliva y añadir los champiñones y la salchicha y cocine por 3 minutos, revolviendo de vez en cuando, sólo hasta que los champiñones y salchichas tomen un poco de color. Ponga a un lado y deje enfriar. En un bol batir los huevos con la crema de leche. Agregue el queso, los champiñones, las salchichas y sazonar con sal y pimienta. Mezcle todo junto. Coloque un bizcocho en cada taza del molde y presiones hacia abajo y hacia los costados. Vierta la mezcla de huevo uniformemente en cada taza. Hornear durante 15 a 20 minutos o hasta que estén doradas. Adornar con cebollín y servir caliente.



## Ingredientes

- 1 paquete/s Bizcochos Pillsbury
- 4 Huevos
- 1 taza/s Salchichas picadas
- 1 taza/s Queso cheddar rallado
- 1/4 taza/s Crema de leche
- 1 taza/s Champiñones picados
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 puñado/s Cebollín picado

## Categorías

Todo el año, Hongos, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Desayuno, Appetizer-Entrada