

# Quiché de brocoli y queso cheddar



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min  
Tiempo total: 0min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/quiche-de-brocoli-y-queso-cheddar>

## Preparación

Caliente el horno a 180° grados. Cocer las verduras en una sartén rociada con aceite en aerosol a fuego medio durante 5 min. o hasta que estén tiernos, revolviendo de vez en cuando. Batir los huevos y la leche, formando el aderezo en un tazón mediano con un batidor de varillas. Añada la mezcla de verduras y queso, verter en la corteza de pastel. Colocar en una bandeja para hornear. Hornear 40 a 45 min. o hasta que el centro esté firme y la parte superior esté dorada. Dejar reposar 10 min. antes de cortar para servir.

## Ingredientes

- 1 taza de Champignones cortados en rodajas
- 1 taza de cebolla picada
- 1 taza de Brócoli picado
- 5 Huevos
- 1/3 taza de Leche
- 1 taza de queso cheddar
- 1 dico de Tapa para tarta

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Vegetales, Familia, Plato Principal

