

Quiche de espinaca y ricotta



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 55min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/quiche-de-espinaca-y-ricotta>

Preparación

Cocer las espinacas, escurrirlas. Saltee la cebolla en la manteca. Revuelva en las espinacas, agregue sal, nuez moscada y pimienta. En un tazón grande, mezcle el queso ricotta y el queso rallado, vierta la crema y los huevos y mezclar. Revuelva con la mezcla de espinacas. Vierta en la tapa de tarta colocada en un molde redondo y espolvorear más queso rallado por encima si lo desea. Hornear a 220°C durante 15 minutos. Luego, reducir la temperatura a 160°C durante 40 minutos o hasta que se establezca. Inserte un cuchillo para ver si sale limpio.

Ingredientes

- 1 Tapa para tarta
- 1 Cebolla picada pequeña
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 taza/s Crema de leche
- 3 Huevos ligeramente batidos
- 2 paquete/s Espinaca congelada
- 1/4 cucharadita/s Nuez Moscada
- 500 gramo/s Ricota
- 1/4 taza/s Queso rallado

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Plato Principal

