

# Quiche sin masa



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/quiche-sin-masa>

## Preparación

En un bol mezclar los huevos con la crema, la leche, salpimentar y agregar la nuez moscada, el orégano y la mitad del cebollín picado. Volcar esta mezcla dentro de una fuente térmica apenas aceitada; distribuir por encima el queso rallado; y hornear a temperatura moderada por 25 minutos o hasta que se forme una capa crocante por encima. Retirar, espolvorear la superficie con el resto del cebollín y servir caliente. Fuente: RevistaMaru.com

### ▫ Tip para la receta

Puede animarse a varias y agregar con todos los vegetales que desee.



## Ingredientes

- 4 unidad/es Huevo
- 200 cc. Crema de leche
- 1 cantidad mínima Sal
- 1/2 cucharadita/s Pimienta blanca
- 1 cantidad mínima Nuez Moscada
- 2 cucharada/s Orégano fresco
- 3 cucharadita/s Cebollín fresco picado
- 1 taza/s Queso Gruyere rallado
- 1 cucharada/s Aceite de oliva

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Plato Principal