



#### INGREDIENTES PARA PREPARAR QUICHE DE ESPINACAS CON QUESO:

- 1 Lámina de masa quebrada.
- 250 grs de espinacas frescas o congeladas.
- 6 o 7 Tomates cherry.
- 1/2 cebolla.
- 150 ml de nata especial para cocinar o leche evaporada.
- 50 ml de leche.
- 60 grs de queso crema.
- 3 Huevos.
- Aceite de oliva.
- Sal y pimienta.

#### COMO HACER QUICHE DE ESPINACAS CON QUESO Y TOMATES CHERRY:

1. Lo primero será precalentar el horno a 180°.
2. Colocamos la masa quebrada en el molde y pinchamos la base con un tenedor para que no se hinche. Metemos al horno durante 10 minutos.
3. Mientras en una sartén ponemos un poco de aceite de oliva y pochamos la cebolla picada con una pizca de sal. A continuación cuando la cebolla esté en su punto, añadimos las espinacas y rehogamos unos minutos.
4. En un recipiente, añadimos el resto de ingredientes los huevos, la nata, la leche, el queso crema un poco de sal y pimienta al gusto. Trituramos bien.
5. Cuándo las espinacas estén en su punto las escurrimos para quitarlas el exceso de aceite e incorporamos a la mezcla anterior.
6. Sacamos la masa quebrada del horno y vertemos toda la mezcla.
7. Colocamos encima los tomates cherry cortados por la mitad.
8. En este paso puedes añadir el ingrediente que quieras, jamón picado, pavo, nueces, piñones, queso rallado...
9. Metemos de nuevo en el horno a 180° entre 20-25 minutos o hasta que el quiche esté bien cuajado comprobando con la punta de un cuchillo.
10. Sacar del horno y disfrutar.