



Quiche de pollo

UNA RECETA DE IZAN

Ingredientes

- 1 porción de masa quebrada.
- Pollo asado desmenuzado (sobra del día anterior).
- 150 gr. de queso rallado.
- 200 ml. de nata o leche.
- 1 cebolla.
- Nuez moscada.

Preparación

- Coloca la masa estirada en un molde y pínchala con un tenedor para evitar que se suba.
- Métela en el horno unos 10 minutos a 180°C para que coja un poco de color pero sin que llegue a hacerse del todo.
- Trocea la cebolla y dórala en una sartén con un poco de aceite y sal.
- Corta o desmenuza el pollo y lo añades a la sartén cuando la cebolla este dorada.
- En un bol bate los huevos, añade la nata líquida, el queso rallado y un poco de pimienta o nuez moscada, remueve bien y a continuación, agrega el pollo con la cebolla.
- Vuelca el relleno sobre la pasta que habías reservado y mételo de nuevo al horno durante 25 minutos.
- Para comprobar que este cuajado pincha con un palillo, si no sale liquido esta hecho.

¡A disfrutar!