



# Quiche de cebolla y tomate



4 Personas.



50 minutos.



Fácil.



Desde 1,65€  
por ración

## Ingredientes

- 4 huevos criados en suelo XL
- 200 ml de nata para cocinar
- 150 g de queso Gruyère
- Albahaca
- Pimienta negra molida
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 masa de hojaldre
- 1 cebolla roja
- 1 tomate pera

## Valor nutricional por ración.

Kcal	Grasas	Hidratos de Carbono	Proteínas
673	45,24 g	37,14 g	25,52 g

**Información adicional:** La quiche es una tarta salada que permite incluir verduras de una forma diferente. Puede servir como entrante o plato principal, lo importante es que siempre la acompañemos de una buena ración de verduras.

1



En un bol amplio, batimos los huevos con la nata, el queso previamente rallado, la albahaca, la pimienta y la sal hasta obtener una mezcla homogénea. Reservamos.

2



Disponemos la masa de hojaldre sobre un molde rectangular previamente engrasado con aceite. Recortamos los bordes sobrantes y vertemos la mezcla anterior.

3



Cortamos las cebollas y el tomate en ruedas y los disponemos sobre la quiche con cuidado de que no se hundan.

4



Horneamos a 200 °C durante 30 minutos, enfriamos ligeramente y... ¡a disfrutar!

