



# Quiches

*de verduras con champiñones en masa philo*

## INGREDIENTES

- 1 pimentón rojo.
- 1 pimentón verde.
- 1 zapallo italiano grande.
- 1 puerro.
- 1 zanahoria.
- 1 cebolla.
- 250 g de champiñones.
- 4 huevos.
- 400g de crema de leche.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- Ralladura de nuez moscada a gusto.
- Sal y pimienta.
- Láminas de masa philo.

## PREPARACIÓN

En un sartén con aceite de oliva incorpore las cebolla picada, junto con los morrones, puerros, zanahoria, todos picados, sofreír por unos minutos, hasta que la cebollas estén de aspecto transparentes, agregamos sal y pimienta, luego agregar los champiñones picados en cubos o láminas, sofreímos hasta que los champiñones estén pochados.

En un bol batimos los huevos, añadimos la crema de leche, nuez moscada, el queso rallado y mezclamos bien.

Incorporamos todos los ingredientes y mezclamos.

Precalentamos el horno a 180º y en cada molde colocamos unas láminas de masa philo entrelazadas (recuerde humedecer, para que no se peguen) y agregamos la mezcla, dejando pequeños bordes de maza.

Llevamos al horno por 15 minutos aprox o hasta que estén dorados. Dejar enfriar unos minutos y servir.



**Nuestro Petit Verdot - Cabernet Sauvignon Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.**