



Quiche de mortadela, champiñones y yuca



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Aceite de
Oliva Clásico

- 1 unidade de masa quebrada
- 6 huevos
- 100ml de natas
- 400ml de leche semidesnatada
- 200g de mortadela
- 100g de champiñones
- 50g de yuca
- Pimienta recién molida, al gusto

Modo de preparación

1

Comience por saltear en aceite la mortadela cortada en juliana, y cuando esté lista agregue los champiñones, ya laminados.

2

Mezcle los huevos, la nata y la leche, batiendo hasta que quede un líquido homogéneo.

3

Coloque la masa quebrada en el molde de tartas, luego coloque la mortadela y los champiñones salteados. Eche por encima un poco de aceite.

4

Adicione a la mezcla de os huevos y espárzalo con la yuca.

5

Hornear a 175°C, unos 25 a 30 minutos.

6

Deje enfriar un poco y córtelo en trozos.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide