



Mini Quiche de verduras



40 min



4 raciones



fácil

Ingredientes



Guisantes congelados
50 gr



Zanahoria cortada congelada
50 gr



Cebolla picada congelada
20 gr



Pimiento rojo y verde congelado
40 gr



Tomate picado 10 gr



Ajo 2 gr



Huevos 2 ud



Nata 150 ml



Masa quebrada refrigerada 1 ud



Mozzarella 50 gr



Sal y pimienta

Elaboración

Colocar la masa quebrada sobre los moldes.

Pinchar la base de la masa dentro de los moldes, y dorar en el horno durante 10 minutos a 180 grados.

Cortamos las **verduras** y las colocamos en un bol.

Mezclamos las **verduras** con el huevo dentro del bol.

Añadimos la mozzarella y salpimentamos al gusto, antes de volver a mezclar todo. Rellenamos los moldes con la mezcla.

¡Horneamos a 180 grados durante 30 minutos, y listo para servir!

