



Quiché salmón ahumado

Ingredientes

- 350 gr. masa quebrada
- 2 lonchas salmón ahumado
- 200 ml. nata cocinar
- 200 ml. leche
- 1 cebolla mediana
- 4 huevos
- mantequilla para engrasar
- pimienta.

Preparación

Engrasar con la mantequilla un molde apto para microondas y poner la pasta quebrada cubriéndolo bien, poner encima un papel de hornear y un plato para que no suba mucho y meter en el microondas durante 5´ .

Batir la nata, la leche, los huevos y la pimienta .

Partir el salmón en trocitos y colocar sobre la pasta quebrada .

Picar la cebolla en trocitos pequeños y echar por encima del salmón .

Añadir el batido de la nata,leche y huevos por encima .

Meter al microondas durante 5´ .

Comprobar si está cuajado, (dependerá de la potencia del microondas) en caso de que no lo esté meter otros 5´ más .

.