


QUICHE DE ESPÁRRAGOS Y CHERRIES

Ingredientes

- Espárrago DO Navarra Lata 1/2 Kg (8-10) Dantza 
- 1 lámina de masa quebrada
- 200g de cherries
- 4 huevos
- 200ml de nata para cocinar
- 100g de queso rallado
- Cebollino fresco
- Sal
- Pimienta



Preparación

1. Ponemos el horno a precalentar a 180°.
2. Extendemos la masa quebrada en un molde para tarta, asegurándonos de que cubra bien el fondo y los bordes y pinchamos el fondo de la masa con un tenedor para evitar que suba.
3. Horneamos la masa durante unos 10 minutos hasta que esté ligeramente dorada. Puedes cubrirla con papel de horno y ponerle peso encima (como garbanzos secos) para evitar que se infle.
4. En un bol grande, batimos los huevos junto con la nata para cocinar. Añadimos sal, pimienta y el queso rallado y mezclamos bien.
5. Abrimos la lata de espárragos DO Navarra Dantza y escurrimos.
6. Cortamos los cherries en cuartos a lo largo y troceamos el cebollino en rodajas finas.
7. Colocamos los espárragos Dantza y los tomates cherry sobre la masa pre-horneada.
8. Vertemos la mezcla de huevos, nata y queso sobre los espárragos y tomates.
9. Distribuimos el cebollino por encima del relleno y lo llevamos al horno durante unos 25-30 minutos o hasta que el relleno esté firme y dorado.
10. Dejamos enfriar la quiche durante unos minutos antes de cortarla y... ¡listo! Servimos y ya podemos disfrutar de este plato tan delicioso y 100% vegetariano.