



## QUICHE LA VILLITA DE TRES QUESOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida  Desayuno

### INGREDIENTES

- 1 rollo de pasta brisa
- 200 mililitros nata
- 3 huevos
- 1 cebolla
- Queso doble crema La Villita
- Queso manchego La Villita
- Queso panela La Villita
- 1 pizca nuez moscada
- Sal

## MODO DE PREPARACIÓN

Un quiche es una receta que mezcla diferentes ingredientes de la pirámide alimenticia, esto lo convierte en una gran opción para los pequeños y un platillo que los adultos seguro disfrutarán.

Esta ocasión, la preparación no incluye productos cárnicos, te invitamos a seguir nuestra receta y saborear un delicioso platillo.

Precalienta el horno a 185 grados.

Unta un molde redondo de poca altura con mantequilla. Coloca la masa y extiéndela sobre el molde con el fin de cubrir los bordes y recorta el excedente con un cuchillo.

Pincha la la masa con un tenedor en diferentes sitios para que no esponje durante el horneado. Otra opción es poner una cama de garbanzos para crear peso.

Hornea por cinco minutos aproximadamente.

Para el relleno mezcla y bate los los huevos en un tazón y añade lentamente la nata.

Agrega una pizca de sal y condimentos a tu gusto, como pimienta o hierbas de olor. Integra el resto de los ingredientes y mézclalos bien.

Finalmente, saca con cuidado el molde del horno. Vierte la mezcla de ingredientes en el interior del molde, regresa al horno, a media altura y unos 185 grados durante 20 minutos.

Retira del horno y sirve, puedes decorar con unas ramas de cebollín o julianas de pimiento rojo.