



## QUICHE DE BRÓCOLI Y QUESOS

### INGREDIENTES



Masa quebrada



5 Huevos



300ml Nata



150 g Brócoli



1 Puerro



1/2 Calabacín



3 Champiñones enteros



4 Tomates cherry



Queso gorgonzola



Pimienta



Nuez moscada



Aceite

### UTENSILIOS



Molde para horno



Guantes para horno



Bol



Cuchillo



Sartén

### PREPARACIÓN



1. Coloca la masa quebrada en el molde y métela en el horno a 180 grados durante 15 minutos.



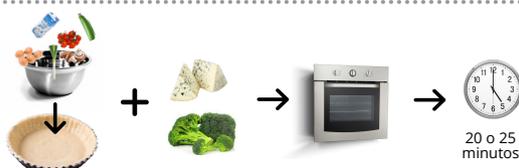
2. Corta el puerro, calabacín, champiñones y tomates cherrys en trozos pequeños.



3. Enciende el fuego a media potencia, echa un poco de aceite en una sartén y las verduras.



4. Bate los huevos en un bol. Echa la nata, las verduras salteadas y un poco de pimienta y nuez moscada.



5. Echa todo en el molde, añade el brócoli y el queso gorgonzola y mete al horno a 180 grados durante 20 o 25 minutos.