

Quiche de tomate



250 gr de masa de hojaldre



4 tomates



perejil picado



150 gr de nata



4 huevos



1/2 diente de ajo



150 gr de queso rallado

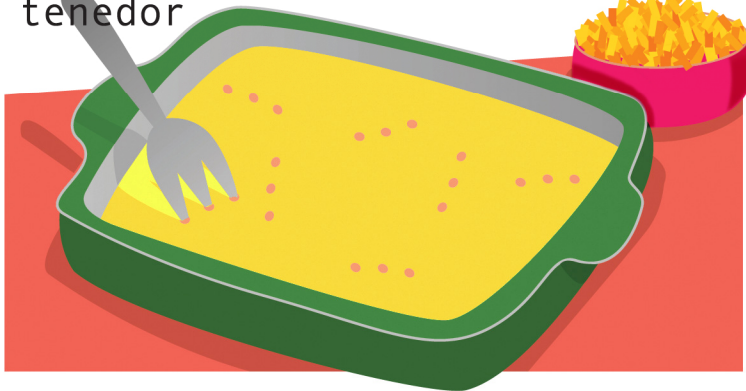


3 cucharadas de leche

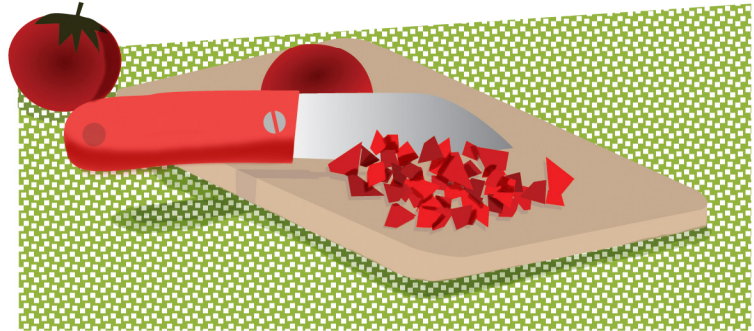


mantequilla

I. Extiende la masa en una bandeja que hayas untado con mantequilla y pínchala con un tenedor



II. Quítales la piel a los tomates (será más fácil si los hundes primero en agua hervida) y córtalos en cubitos



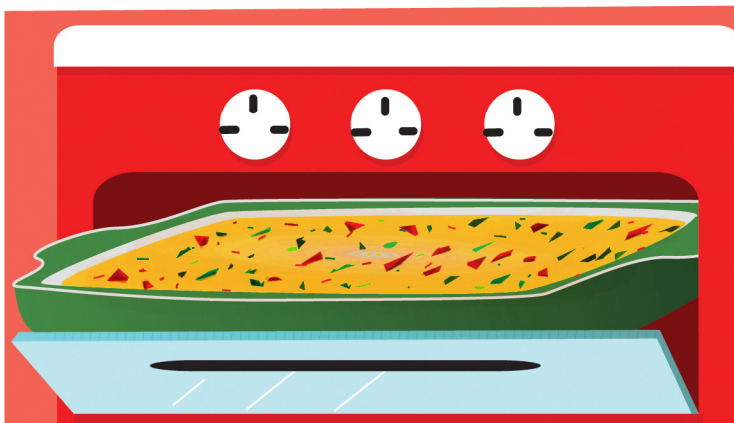
III. Mezcla en un bol los huevos, el perejil, el ajo, el tomate, sal y pimienta



IV. Añade el queso, la nata, la leche sal y pimienta. Vierte la mezcla en la bandeja



V. Mete la quiche en el horno a 200°C durante 60 minutos



VI. ¡Tu quiche de tomate está lista!

