

Quiche de chorizo y pimientos rojos

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 75 '
- 6



Comentario nutricional

Modere el consumo de embutidos si tienes exceso de peso, hipertensión o colesterol elevado.

Modo express

1. Trocee el chorizo en tacos.
2. Mezcle los huevos, la leche, los pimientos, el chorizo y la nata. Salpimiente y añada una pizca de nuez moscada.
3. Disponga la masa quebrada en el molde, forrándolo por completo.
4. Introduzca el molde en la cubeta y llénelo con el preparado anterior.
Espolvoree con queso rallado, cierre la tapa y programe el menú Freír/Sofreír a 173º durante 75 minutos.
5. Desmolde y sirva.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.