

QUICHE ALEMANA

- 150ml de leche
- 150ml de agua
- 1 sobre de puré de patatas
- 200ml de nata líquida
- 3 huevos
- 1 cucharada sopera de mantequilla
- sal
- queso rallado
- ingrediente variable: 150gr de bacon ó chorizo ó 1 paquete de salchichas



Echar en un bol para la batidora la leche, el agua, el puré, la nata, los huevos y la mantequilla, batirlo bien hasta que quede una pasta cremosa. Después añadir el ingrediente variable troceado, mezclarlo bien con una cuchara de madera.

Pasar todo a un molde de horno untado con mantequilla.

Cubrir con queso rallado.

Meter en el horno 50min a 190°.

Ojo al comerlo, no quema, ABRASA!!