

Receta de Tarta de Verduras con Huevo

30 Abr 2015



Buenos días a tod@s, ya sabéis que las tartas de verduras son muy socorridas y se tardan poco en hacer, para hoy os dejo la receta de esta Tarta de Verduras con huevo y espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Base quebrada lista para hornear (una)
- Cebolla o cebolleta (una)
- Calabacín (uno)
- Berenjena (una)
- Beicon (tres lonchas)
- Queso manchego rallado (unos 100grs)
- Huevos (cuatro)
- Nata para cocinar (un vasito)
- Sal y Pimienta
- Cilantro picado (al gusto)
- Guindilla molida (al gusto)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º
2. En una sartén sin nada de aceite, dorar las lonchas de beicon cortadas en trocitos pequeños
3. Trocear las verduras en daditos y añadir a la sartén y dejar que se doren, apartar y reservar
4. En un bol batir los huevos y añadir el resto de los ingredientes, mezclar bien y añadir las verduras
5. Forrar un molde con la masa quebrada, pinchar un poco el fondo con un tenedor y verter en él la mezcla de huevos y verdura
6. Hornear a 180º durante unos treinta minutos hasta que el relleno cuaje
7. Desmoldar en una fuente, servir caliente y.....buen provecho!!!