



## Quiche de espinacas, bacon, queso y Mayonesa Guachinerfe

### INGREDIENTES (para 2-3 personas)

Masa Brisa	1 uds.
Huevos	4 uds.
Queso rallado	250 g
Bacon en tiras	100 g
Espinacas frescas	300 g
Cebolla	1 uds.
Leche	1/2 taza
Mayonesa Guachinerfe	1/2 taza



Mayonesa Guachinerfe

### PASOS

1. Pre calentamos el horno a 200° con calor arriba y abajo.
2. Extendemos la masa Brisa en un molde desmontable, y con un tenedor pinchamos varias veces la masa para que ésta no suba al meter la horno.
3. Metemos la masa al horno durante 5 minutos, pasado este tiempo la sacamos del horno y reservamos.
4. En un bol mezclamos: los huevos, el bacon, las espinacas, la cebolla, la leche, la mayonesa, y 200g de queso rallado.
5. Volcamos la mezcla al molde con la masa Brisa, y ponemos por encima los 50g de queso restantes.
6. Ponemos al horno, a 200° con calor arriba y abajo, durante 45 minutos.
7. ¡Ya tienes tu quiche lista para sorprender a todos!



[info@guachinerfe.com](mailto:info@guachinerfe.com)

RECUERDA. Puedes enviarnos tus recetas a:

<http://guachinerfe.com/es/content/1-delivery>





