

## QUICHE DE SURIMI

### Porciones 4

#### Ingredientes:

- 3 huevos
- ½ taza de leche
- 60 g queso rallado manchego
- 10 g mostaza Dijon
- 15 g cebolla morada finamente picada
- 60 g pimiento morrón rojo cortado en cubos
- 100 g floretes de brócoli cortados
- 120 g **SURIMI** cortado en cubos

Sal y pimienta

Cebollín para decorar

#### Instrucciones:

1. Precalentar el horno 180°C
2. Engrasar el molde para hornear el QUICHE
3. En un bowl mezclar: huevo, leche, mostaza Dijon, sal y pimienta.
4. Batir la mezcla y agregar las verduras: brócoli, pimiento, cebolla y **SURIMI**.
5. Mezclar todos los ingredientes y agregar el queso rallado.
6. Colocar la mezcla en el molde para hornear.
7. Hornear por 40 a 50 minutos o hasta que esta dorada la superficie.
8. Retirar del horno, dejar enfriar para desmoldar.
9. Listo para servir, decorar con cebollín cortado.

