Peixe e Marisco

QUICHE "DO MAR"

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 1 MASSA QUEBRADA (PODE SER CASEIRA)
- 2 CEBOLAS MÉDIAS
- 4 DENTES DE ALHO
- 35 ML DE AZEITE (MAIS OU MENOS A COBRIR O FUNDO DA TAÇA)
- 8 " PALITOS" DE DELÍCIAS DO MAR
- 2 LOMBOS DE LAGOSTA
- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS
- 5 OVOS INTEIROS
- 1 PACOTE DE NATAS PARA COZINHAR
- SAL E PIMENTA A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Corte as delícias e os lombos de lagosta e pedaços pequenos e reserve.
2. Lâmina ultrablade
3. Coloque as cebolas partidas em quatro e os alhos.Turbo 10 segundos.
4. Troque para o acessório misturador e coloque o azeite. Programe Slow Cook p1.
5. Adicione os cogumelos e programe velocidade 2 , 95° , 6 minutos.
6. Coloque o acessório batedor.Adicione as natas e programe velocidade 3, 1 minuto.
7. Adicione os ovos batidos, sal e pimenta e programe novamente velocidade 3 , 1 minuto.
8. Coloque a massa quebrada numa tarteira. Coloque as delícias do mar e os lombos de lagosta e regue com o preparado da taça.
9. Leve ao forno, pré aquecido a 180° por 30/40 minutos. Não retirar sem fazer teste do palito.