

Quiche de Cebolla y Queso de Cabra



Ingredientes

Azúcar moreno: 1 Pizca

Huevos: 2 Unidades

Frambuesas: 8 Unidades

Queso de Cabra: 1/2 Pieza

Cebolla caramelizada en conserva: 100 grs

Nata líquida: 100 mililitros

Placa de masa brisa: 1unidad

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Colocar la masa brisa en un molde apto para el horno y hornear ligeramente unos minutos.
- Batir los huevos con la *nata* y salpimentar.
- Incorporar la **cebolla** caramelizada a la mezcla de huevos y vertir sobre el molde.
- Terminar con un par de medallones de queso de cabra y las frambuesas.
- Hornear a 200 °C durante unos 15 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/quiche-de-cebolla-caramelizada-queso-de-cabra-y-frambuesas>