



Platos Principales

Quiche de salm3n y mascarpone

Ingredientes:

- * Masa para tarta/pascualina
- * 200 g. Queso Mascarpone Tregar.
- * 150 cc Leche Tregar
- * 5 Huevos.
- * 200 g. Salm3n ahumado.
- * 30 cc Aceite de oliva.
- * 150 g. Puerros.
- * Perejil.
- * Sal.
- * Pimienta negra.
- * Nuez moscada.

Preparaci3n:

Cortar los puerros en rodajas muy finas y saltarlos bien en aceite de oliva. Incorporarle el salm3n ahumado cortado en tiritas, espolvorear con perejil picado y retirar.Â Forrar una tartera con la masa y darle una precocci3n en el horno de 5 minutos. Rellenar con la preparaci3n anterior.Â En un bowl, mezclar la leche con el queso mascarpone y los huevos. Condimentar con sal, pimienta negra y nuez moscada. Colocar sobre la preparaci3n de la tarta y llevar al horno 35 minutos aproximadamente.

Porciones: 8