Quiche de Esparrago Italiano

Sirve: 24 Porciones

24 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Zanahorias, cortadas	11 oz	1 pinta
Cebollas, cortadas	11 oz	1 pinta
Corteza de pastel de 9"de profundidad		4 cortezas
Queso cottage, descremado	1 lb 10 oz	1 1/2 pinta
Harina para todo uso	1 oz	1/4 tza
Sal		2 cdta
Condimento Italiano		2 cdta
Mostaza Dijon		1 Cda
Salsa de pimentón rojo		1 cdta
Huevos	14 oz	8 (1 1/2 tza)
Leche	1 lb	1 pinta
Queso Cheddar, rallado	1 lb	1cuarto gl
Espárragos Michigan cortadas y con las puntas, congelados, (descongelados) y bien escurridos.	3 lb	2 cuarto gl

Preparación

1. Ponga al vapor o cocine las zanahorias y cebollas hasta que estén blandas y crujientes. Escúrralas completamente y déjelas al lado.
2. Hornee la corteza del pastel a 350°F en un horno convención alrededor de 15 minutos hasta que esté ligeramente dorado.
3. Procese el queso cottage, harina, condimento, mostaza y salsa de pimentón hasta que este suave. Agregue los huevos y la leche hasta que estén completamente combinados.
4. Ponga 3 onzas de queso Cheddar en la parte de debajo de cada corteza de pastel. Coloque los espárragos Michigan escurridos y los vegetales uniformemente sobre el queso. Vierta la mezcla de queso cottage sobre los vegetales. Espolvoréelo con el queso Cheddar restante.
5. Hornee a 350°F en un horno convencional alrededor de 45 minutos o hasta que un cuchillo introducido en el centro del pastel salga limpio. Déjelo enfriar por 10 minutos hasta servirlo.