





Quiche de Espárragos



 35 Tiempo

 4 Porciones

Ingredientes

- 2 latas de (15 oz) de **Espárragos Enteros Del Monte® (Extra Long Asparagus Spears Del Monte®)**, escurridos
- 2 piezas de pechuga de pollo cocidas y picadas en cubos
- 6 claras y 6 yemas
- 1 pieza de queso blanco, desmoronado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ taza de crema para batir
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

- Bata las claras a punto de turron. Envuelva con esto el queso, la crema y las yemas, hasta integrarlos, sin golpear los lados del tazón con la espátula.
- Vierta la mezcla en un recipiente rectangular para horno y coloque delicadamente los espárragos y el pollo a lo largo del recipiente. Esparza el aceite y agregue sal y pimienta al gusto. Horneé por 20 minutos a 175°C.
- Saque del horno y deje reposar hasta servir.