

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Un plato demasiado bueno para ser verdad, muy entretenido para invitar a comer a nuestros amigos, un plato que acompañado de una simple ensalada les va a encantar, no necesita nada más por qué el quiché en sí es tan rico que el acompañamiento tiene que ser liviano y sin tanta pretension, ya que el protagonista es este delicioso quiche.

Una receta que lleva unos ricos camarones, palmitos, eneldo, mozzarella y un toque de limón de Pica que hacen de este plato una demostración increíble de sabores, texturas y belleza.

Son de esos platos con los que se van a lucir de verdad sin haber dejado la vida en la cocina! La masa filo hace que sea más liviano y elegante y muchísimo más lindo, su presentación es espectacular.

Un plato entretenido, delicioso, lindo y diferente ideal para conquistar cualquier corazón, incluso las más difíciles!

## Quiche De Camarones Palmitos y Eneldo en Masa de Filo

3 hojas de masa filo  
mantequilla y aceite de oliva para pincelar  
4 huevos  
1 taza de crema  
1/2 taza de queso mozzarella  
1 tarro de palmitos  
1 cucharadita de eneldo  
1/2 pan de queso crema  
1 limon de pica, la ralladura  
1 cebollín picado incluido lo verde  
400 gramos de camarones  
1 cucharada de mantequilla  
1 cucharada de aceite  
sal pimienta a gusto

Derretir la mantequilla con un poco de aceite de oliva, pincelar una hoja de masa filo con esta mezcla y ponerla sobre un molde redondo desmontable, repetir este paso con dos hojas más de masa, si quieren la base más gruesa se puede poner una capa más. El molde debe estar previamente forrado con papel aluminio por fuera por si cae un poco de mezcla al hornearlo.

En un sartén calentar la cucharada de mantequilla con la de aceite de oliva agregar los camarones y el cebollín, saltear, salpimentar y reservar.

En un bol mezclar el queso crema, los huevos y la crema, agregar los camarones, palmitos picado, mozzarella, eneldo, ralladura de limón y salpimentar a gusto, poner la mezcla sobre la masa filo y llevar al horno por 25 a 30 minutos, hasta que cuaje y se dore la masa, servir de inmediato.