

The Aviko logo is a yellow oval with the word "Aviko" in blue, bold, sans-serif font.

*Crazy Recipes*

# *Crinkle quiche*

**WITH AVIKO PREMIUM  
TURBO CRINKLE FRIES**

*ingredientes para 10 personas*

## *ingredientes*

600 gr. Aviko Premium  
Turbo crinkle fries

450 gr. De hojaldre

200 gr. De queso Emmentaler rallado

6 Huevos

250 gr. De crema fresca (crème fraîche)

250 gr. De tomates cherry

4 ramitas de tomillo fresco, sólo  
las hojas

Un poco de nuez moscada

## *preparación*

Precalentar el horno a 180°C. Engrasar el molde para empanada y cubrirlo con la masa de hojaldre. Cortar el exceso de masa a lo largo de los bordes con un cuchillo. Colocar sobre la masa una hoja de papel para hornear que sea un poco más grande que el molde y cubrir con bolas especiales para prehornear o legumbres secas. Hornear la base 10 minutos. Batir los huevos con la crema fresca y la nuez moscada, y añadir después el queso y el tomillo. Preparar las papas fritas según las instrucciones de la bolsa. Esparcir las papas fritas y los tomates cherry sobre la base de la empanada y verter la mezcla de huevo y queso encima. Hornear la empanada en mitad del horno unos 20 minutos hasta que esté cocida y dorada. Retirar del horno y dejar enfriar 10 minutos sobre una rejilla.

**WITH AVIKO PREMIUM FRIES**