

Quiche de calabaza

Ingredientes para 12 raciones

Masa

- 300 g de harina (y un poco más para estirar la masa)
- 150g de mantequilla
- 1 huevo
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 1 cucharadita de sal

Relleno

- 120 g de queso emmental en trozos
- 6 ramitas de perejil (solo las hojas)
- 1000 g de calabaza pelada en trozos
- 200 g de cebolla cortada en 4 cuartos
- 150 g de jamón curado en dados (o lomo)
- 20 g de aceite de oliva virgen extra
- 4 huevos
- 400 g de nata líquida
- 4 cucharadas de cebollino picado fresco
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta molida
- ¼ cucharadita de nuez moscada molida



Preparación

1. Precaliente el horno a 200°
2. Ponga en el vaso la harina, la mantequilla, el huevo, el vinagre y la sal. Amase 20 seg/vel 6. Retire del vaso, envuelva la masa con film transparente y reserve en el frigorífico.
3. Ponga el queso y el perejil en el vaso y trocee 12 seg/vel 7. Retire del vaso y reserve.
4. Ponga la mitad de la calabaza en el vaso y trocee 3 seg/vel 5, introduciendo la espátula por el bocal y moviéndola de lado a lado para conseguir un troceado uniforme. Retire del vaso y reserve. Repita la operación con la otra mitad de la calabaza, retire y reserve.
5. Ponga la cebolla en el vaso y trocee 4 seg/vel 5. Añada el aceite y sofría 3 min/varoma/vel 1.
6. Añada el jamón y mezcle 3 seg /vel 3
7. Agregue los huevos, la nata, el cebollino, la sal, la pimienta, la nuez moscada y el queso con perejil reservado. Mezcle 15 seg/vel 4.
8. A continuación extienda la masa con un rodillo entre dos plásticos o papeles de horno y cubra con ella una bandeja de horno a la que previamente le habremos puesto un papel de horno.
9. Reparta la calabaza reservada sobre la masa y vierta el contenido del vaso sobre la calabaza.
10. Hornee 30 min a 200°. Retire del horno, corte en 12 porciones y sirva.

Tiempo: 45 minutos **Raciones:** 12