

# Quiche de calabaza

## INGREDIENTES para 12 raciones en un molde de 28 de diámetro:

- 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

- 100 g de queso emmental en trozos
- 6 ramitas de perejil ( solo las hojas)
- 400 g de calabaza pelada en trozos
- 150 g de cebolla cortada en 4 cuartos
- 120 g de jamón curado en dados ( o lomo)
- 20 g de aceite de oliva virgen extra
- 3 huevos
- 300 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 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.
5. Ponga la cebolla en el vaso y trocee 4 seg/vel 5. Añada el aceite y sofría 3 min/varoma/vel 1. 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 papeles de horno y dele forma redonda. Levante el papel de arriba y deseche. Nos ayudamos con el papel de abajo para poner la masa sobre el molde de 28 cms de diámetro.
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.



**thermomix**