



QUICHE DE CALABAZA



INGREDIENTES:

Masa

- 300 gr harina (y un poco más para estirar la masa)
- 150 gr mantequilla fría en trozos
- 1 huevo
- 1 cucharada de vino blanco
- 1 cucharadita de sal

Relleno

- 120 gr queso emmental en trozos
- 6 ramitas de perejil (solo las hojas)
- 1000 gr calabaza en trozos
- 200 gr cebolla en trozos
- 100 gr jamón curado en dados
- 20 gr aceite de oliva virgen extra
- 4 huevos
- 400 gr nata líquida
- 4 cucharadas cebollino fresco picado
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita pimienta molida
- 1/4 cucharadita nuez moscada picada

PREPARACIÓN:

Masa

- Ponga en el vaso la harina, la mantequilla, el huevo, el vinagre y la sal y amase **20 seg / Vel 6**. Retiré del vaso, envuelva la masa con film transparente y reserve en el frigorífico

Relleno

- Ponga el queso y el perejil en el vaso y trocee **12 seg / Vel 7**. Retiré del vaso y reserve
- Ponga la mitad de la calabaza en el vaso y trocee **3 seg/ Vel 5**, introduciendo la espátula por el vocal y moviéndola de lado a lado para conseguir un troceado uniforme. Retiré del vaso y reserve. Repita la operación con la otra mitad de la calabaza , retire y reserve
- Ponga la cebolla en el vaso y trocee **4 seg/ Vel 5**
- Añada el jamón y el aceite y sofria **3 min/ Varoma / Vel 1**
- Agregue los huevos, la nata, el cebollino, la sal, la pimienta, la nuez moscada y el queso con el perejil reservado. Mezcle **15 seg / Vel 4**

Montaje

- A continuación , extienda la masa con un rodillo entre dos plásticos y cubra con ella la bandeja del horno previamente untada con aceite
- Reparta la calabaza reservada sobre la masa y vierta el contenido del vaso sobre la calabaza
- Hornee 30 minutos a 200 grados. Retire del horno, corte en porciones y sirva

COMENTARIOS/TRUCOS:

- Si quiere hacer una quiche vegetariana , suprima el jamón y compense aumentando un poco la cantidad de sal