

QUICHE DE CALABAZA

INGREDIENTES

MASA

- 300g Harina (y un poco mas para estirar la masa)
- 150g Mantequilla fria en trozos
- 1 Huevo
- 1 Cucharada de vinagre de vino blanco
- 1 Cucharadita de sal

RELLENO

- 120g queso emmental en trozos
- 6 Ramitas de perejil, solo las hojas
- 1000g Calabaza partida en trozos
- 400g Cebolla roja partida en 4 trozos
- 100g Jamon curado en dados
- 20g Aceite de Oliva Virgen Extra
- 4 Huevos
- 400ml Nata liquida para montar
- 4 Cucharada de Cebollino fresco picado
- 1 Cucharadita de sal
- 1/2 Cucharadita de Pimienta Molida
- 1/2 Cucharadita: en dos o tres trozos)



PREPARACION MASA

Precaliente el horno a 200º

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

Relleno

- 1 Ponga el queso y el perejil en el vaso y trocee **12 seg / Vel 7**. Retire del vaso y reserve
- 2 Ponga la mitad de la Calabaza en el vaso y trocee **3 seg / Vel 5**. Introduciendo la espátula por el bocal y moviendola de derecha a izquierda para conseguir un troceado un PREPARACION FRICANDO otra mitad de la Calabaza, retire y reserve.
- 3 Ponga la Cebolla en el Vaso y trocee **4 seg / Vel 5**.
- 4 Añada el Jamon y el Aceite y sofria **3Min / Varoma / Vel 1**.
- 5 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**.

MONTAJE

- 1 A Continuacion, extienda la masa con un rodillo entre dos plasticos y cubra con ella la bandeja del horno previamente untada con aceite.
- 2 Reparta la Calabaza reservada sobre la masa y vierta el contenido del vaso sobre la Calabaza.
- 3 Hornee **30 minutos a 200º**. Retire del horno, Corte y sirva.

MARIA ROSA PASTOR 670 87 84 30

rosamix1@gmail.com