



# thermomix



## Quiche de morcilla y manzana



**TM-31**

### **INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS**

#### **MASA QUEBRADA**

- 170 g de harina de repostería
- 65 g de mantequilla a temperatura ambiente (y un poco mas para untar el molde)
- 35 g de agua
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de azúcar
- 1 cucharadita de levadura química en polvo

#### **RELLENO**

- 250 g de manzana sin piel ni semillas, en trozos
- 250 g de morcilla de Burgos en trozos
- 150 g de puerro (la parte blanca) en rodajas
- 200 g de cebolla en cuartos
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 100 g de nata
- 3 huevos

- 100 g de queso emmental rallado
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta negra molida
- 50 g de piñones

### **PREPARACION:**

#### **MASA QUEBRADA**

- Precalienta el horno a 180°C.
- Pon en el vaso todos los ingredientes de la masa y amasa 15 seg Vel 6. Forma una bola con la masa. Con un rodillo, extiéndela entre 2 plásticos hasta que esté bien fina.
- Unta con mantequilla un molde de quiche de diam. 28-30 cm. Cubre con la masa el fondo y paredes. Pincha la masa con un tenedor y humedece los bordes para que no se bajen.
- Hornea durante 10 min. (180°C). Retira del horno y reserva (no apague el horno)

#### **RELLENO**

- Pon la manzana en el vaso y trocea 6 seg Vel 4. Distribuye los trozos de manzana sobre la masa horneada. Pon la morcilla en el vaso y trocea 4 seg Giro Inverso Vel 4. Vierte en un bol y reserva.
- Pon en el vaso el puerro, la cebolla y el aceite. Trocea 3 seg Vel 5 y sofríe 10 min Varoma Vel 1.
- Añade la nata, los huevos, el queso, la sal y la pimienta. Mezcla 15 seg vel 3.
- Añade los piñones y la morcilla reservada. Mezcla 10 seg Giro inverso Vel 3.
- Vierte el contenido del vaso sobre las manzanas.
- Hornea durante 45-50 minutos (180°C). Retira del horno y deja templar. Corta en porciones y sirve.

