



## Quiche de calabacín con jamón york

### INGREDIENTES:

#### Masa

- 60 g de maicena
- 120 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 150 g de mantequilla a temperatura ambiente en porciones
- 30 g de agua fría

#### Relleno

- 300 g de agua
- 2-3 calabacines cortados en cuartos, y luego en trozos de 3-4 cm
- 1 cebolla en cuartos
- 50 g de aceite de oliva virgen
- 30 g de maicena
- 70 g de leche
- 2-3 lonchas de jamon york
- 4 huevos
- 50-60 g de queso rallado
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta molida

### PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso los ingredientes de la masa y programe **20 se/ vel 6**. Retire del vaso, envuelva en film transparente y deje reposar en el frigorífico 30 minutos. Mientras prepare el relleno.
2. Ponga el agua en el vaso, sitúe el recipiente varoma en su posición, coloque el calabacín. Tape el Varoma y programe **25 min/Varoma/Vel 1**
3. Retire el Varoma, deseche el agua del vaso. Ponga la cebolla y el aceite. Trocee **2 seg/vel 5** y sofría **7 min/120°C/vel 1**
4. Añada al vaso el calabacín y trocee **3 seg/vel 4**
5. Disuelva en un bol la maicena en la leche, añádala al vaso junto al jamón, los huevos, el queso rallado, la sal y la pimienta. Mezcle **4 seg/giro inverso/vel 3**
6. Precaliente el horno a 180°
7. Con ayuda del rodillo extienda la masa (puede hacerlo entre 2 plásticos) y cubra con ella el fondo y los bordes de un molde de quiche de 26-28 cm de diámetro. Vierta encima el relleno y hornee a 180° durante 25-30 min (hasta que la superficie esté firme y dorada). Deje templar antes de servir

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

[www.thermomix-sabadell.es/silviagomez](http://www.thermomix-sabadell.es/silviagomez)