



QUICHE

Hola, hoy les voy a enseñar a hacer un Quiche

Los ingredientes para esta receta son:

- 1 disco de masa pascualina (ésta la venden en el líder, trae dos discos, voy a usar uno solo. Tengo un molde enharinado y tengo el disco ahí para moldearlo)
- 5 huevos
- 1 cajita de crema
- Sal
- 1/8 cucharadita de Pimienta
- 1/8 cucharadita de Nuez moscada
- Relleno preparado con espinacas, zanahorias, champiñones, pimentón rojo y verde

La receta:

1.- Los rellenos de un quiche pueden ser variados, de jamón, de choclo, de los que ustedes quieran, es muy a gusto el tema del relleno del Quiche

2.- Vamos a comenzar, primero quebrando 5 huevos para batirlos

Vamos a batir los huevos de esta manera

Vamos a cortar la cajita de crema y la vamos a incorporar

Seguimos batiendo

Vamos a salpimentar, Sal, un poquito de nuez moscada, esto es 1/8 de cucharadita y pimienta, la misma cantidad, 1/8 de cucharadita

Seguimos batiendo

3.- Ahora vamos a colocar nuestro disco de masa en el molde, previamente enharinado

Tenemos lista la masa en el molde

4.- Este es relleno, lo vamos a mezclar con los huevos y la crema

Esto es muy fácil, hacer un quiche es lo más fácil que existe

Mezclamos muy bien y vertemos sobre el molde

Luego llevamos al horno por 40 minutos, puede ser 35 a 45 minutos, depende de la potencia

Mezclamos muy bien y vertemos en el molde preparado con la masa pascualina

Lo esparcimos muy bien y lo llevamos al horno

Que no se pierda nada, con este mezquino sacamos todo

5.- Listo el relleno en la masa pascualina, lo llevamos al horno por 45 minutos

200 grados por 40 a 45 minutos, horno precalentado

Siempre debe estar el horno precalentado

6.- Ya pasaron 35 minutos de cocción, voy a sacar el quiche para mostrar cómo queda

Estamos acá con nuestro quiche, se ve delicioso

7.- Vamos a desmoldar, se fijan que no se pega nada porque el molde estaba enharinado

Miren que belleza, vamos a cortar un trocito para mostrar

La masa de este quiche también se podría hacer en casa, pero siento que en este caso no son caras las masas pascualinas y es muy rápido hacerlo

Miren que maravilla

Terminada la receta de QUICHE

