

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Quiche de atún

8 porciones



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

para hacer la masa brisa:

- 200 gr. de harina de trigo
- 100 gr. de margarina
- 1 huevo
- Sal

Preparación

1. Coloca el gancho K en la olla de inducción e introduce todos los ingredientes para elaborar la masa brisa. Programa 5 minutos sin temperatura y a velocidad 4. Retira y reserva en el frigorífico.
2. Espolvorea la mesa de trabajo con harina y extiende la masa con ayuda de un rodillo.
3. Adáptala al molde y corta los bordes sobrantes. Precócinla en el horno durante 10 minutos a 180°.
4. Mientras tanto, coloca las cuchillas de acero en el procesador de alimentos. Introduce los puerros, la cebolla y el ajo. Pícalos pulsando P. Reserva y repite el proceso con el tomate.
5. Ralla el queso en el procesador de alimentos y las cuchillas de rallar fino.
6. Vierte los huevos, la nata, la sal, la pimienta y la nuez moscada y programa 2 minutos sin temperatura y a velocidad 4.



Quiche de atún

Ingredientes para el relleno:

- 1 puerro
- 1 cebolla
- 200 gr. de atún en conserva con aceite de oliva
- 1 tomate de ensalada
- 2 dientes de ajo
- 4 huevos
- 200 ml. de nata fresca
- 50 gr. de queso para gratinar
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

Preparación

7. Recupera la base de masa brisa sin retirarla del molde y añade la picada de puerro, ajo y cebolla. Extiéndela por toda la superficie y añade el tomate y el atún bien escurrido seguido de la mezcla de huevo con la nata y un poco de queso rallado por encima.
8. Hornea la quiche durante 20 minutos a 180° a una altura media en el horno.
9. Retira, deja enfriar y servir.