

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Quiche de verduras

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. Precócinala 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. Repite el proceso con el pimienta y el tomate por separado.

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 verduras

### Ingredientes para el relleno:

- 2 puerros
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 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 los espárragos 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.