

Pasta quebrada para tartas saladas y quiches

Descripción

Tengo la receta de pasta quebrada pero para postres ([Pasta quebrada](#)), y me apetecía hacerla salada para tartas saladas y quiches. Lo bueno es que si nos sobra la podemos congelar con toda confianza y dejarla para otra ocasión.

Enlaces de recetas de quiches y postres:

[Quiche de verduras](#), [Quiche de puerros y gambas](#), [Tarta de calabaza](#), [Tarta de manzana \(Apple Pie\)](#).

Ingredientes: (Un quiche para seis personas).

- 350 gr de harina.
- 250 gr de mantequilla.
- 1 huevo mediano/grande.
- 1 pizca de sal.
- Pimienta molida (opcional).
- Harina para estirar la masa.

Preparación:

Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente 2 horas como mínimo. Reservamos.

En un bol grande ponemos la mantequilla blanda y la montamos con las varillas eléctricas. Quedará una especie de crema.



Añadimos la harina, el huevo, la sal y la pimienta.



Mezclamos todo bien y amasamos con las manos. Damos forma de bola. Salen unos 650 gr de masa. La he dividido en 2 bolas porque me parece mucha para una sola vez, por lo que utilizaré una de ellas, la otra la envuelvo en film transparente y la congelo.



Si la vamos a utilizar en el momento, dejamos reposar en un bol durante 1 hora. Y seguimos todo el proceso siguiente.

Escogemos el molde.

En la receta original se extiende la masa con un rodillo, pero yo prefiero ir dándole forma con las manos sobre el mismo molde. Lo vamos forrando con la masa, la ajustamos bien a las paredes y fondo del molde, procuramos que vaya toda la masa del mismo grosor (que no quede demasiado gruesa), que no se nos rompa y aunque sobresalga un poco por encima de los bordes no importa.



watermark

Precalentamos el horno a 190°C, calor arriba y abajo.

Pinchamos con un tenedor el fondo de la masa, la cubrimos con papel de hornear y echamos garbanzos (pongo los que tengo para estos menesteres, siempre los mismos, ya están tostados) con el fin de que no suba.



default watermark

Horneamos a 190Â°C, calor arriba y abajo durante 12-15 minutos.

Sacamos del horno, retiramos los garbanzos y el papel, nos queda una masa semi horneada y un poco dorada.



default watermark

Rellenamos con los ingredientes elegidos, en este caso salados, seguimos las instrucciones de la receta deseada y nos quedará una tarta o quiche para chuparnos los dedos.

Consejo: Siempre que hago este tipo de masas o pastas, me suele sobrar, la congelo y cuando la vuelvo a necesitar, la saco del congelador dos días antes para poder manipularla. Queda igual que el primer día. Son masas muy agradecidas y que te solucionan un plato.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Pasta

Fecha de creación

febrero 26, 2018

Autor

admin

default watermark