



Quiche de salm3n, verdura y mozzarella

Descripci3n

default watermark



Hace tiempo que no preparo un/una quiche pero ahora que se van pasando los calores me animo y Â¡manos a la obra!

Ingredientes: (Para seis u ocho perssonas),

- 1 lÃ¡mina de masa brisa, o como en Ã©ste caso 300-325 gr de pasta quebrada casera.
- 200 gr de salmÃ³n sin piel, ni espinas.
- 4 patatas pequeÃ±as.

- 2 puerros medianos.
- 4 huevos grandes.
- 1/2 cebolla mediana.
- 150 gr de queso mozzarella.
- 210 ml de leche evaporada.
- Sal, pimienta molida, aceite de oliva, orĂ©gano.

Preparaci3n:

Otras recetas de quiches: [Quiche de morcilla con puerros y manzana](#) , [Quiche de calabac3n con panceta \(bacon\)](#) , [Quiche de verduras](#) , [Quiche de puerros y gambas](#) .

Enlace de la [Pasta quebrada para tartas saladas y quiches](#) .

Forramos la base del molde desmoldable (redondo en 3ste caso de 24 cm de di3metro y 6 de altura) con papel de hornear y reservamos.

Disponemos y estiramos la pasta quebrada sobre el molde desmoldable, base y laterales (ponemos bastante altura de masa, de manera que al poner el relleno no se nos desborde), procurando que quede del mismo grosor por todas partes. Si usamos masa brisa, haremos la misma operaci3n. Colocamos sobre la masa papel de hornear, unos garbanzos y llevamos al horno a 1803C, calor arriba y abajo, unos 15 minutos, sacamos y reservamos hasta el momento de rellenarla. retiramos los garbanzos y el papel. apagamos el horno y dejamos cerrado.





Cortamos el salmÃ³n en tacos no demasiado grandes, reservamos. Troceamos en taquitos el queso y reservamos.





Pelamos, lavamos y picamos las patatas como para hacer tortilla. Reservamos.

Limpiamos , lavamos y troceamos los puerros en juliana fina, reservamos.

En una cazuela baja y amplia, vertemos un buen chorro de aceite de oliva, como para hacer una tortilla de patata, ponemos al fuego y sofreñamos los puerros y las patatas hasta que queden tiernos. Incorporamos el salmñ, salpimentamos y cocinamos 2 o 3 minutos mñjs.





Retiramos del fuego y escurrimos en un colador para eliminar el exceso de aceite.



Precalentar el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

En un bol batimos los huevos, añadimos la leche evaporada, mezclamos bien e incorporamos el sofrito de verduras con el salmón y el queso.

•





Removemos hasta mezclar todo, salpimentamos, espolvoreamos con orégano y vertemos sobre la masa.



Horneamos a 180Â°C, calor arriba y abajo, durante 30 minutos, colocando el quiche en la parte media/baja del horno, para que se nos haga bien por la base.



Una vez hecho, retiramos del horno, dejamos reposar 5 minutos, desmoldamos y servimos caliente.

Consejo: El tiempo de cocci3n es orientativo, depende de la potencia de cada horno. Podemos a3adir otras verduras a parte de las de la receta como zanahoria, calabac3n, acelgas o espinacas3!

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Huevos
2. Pescados y mariscos
3. Quesos
4. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

octubre 22, 2019

Autor

admin