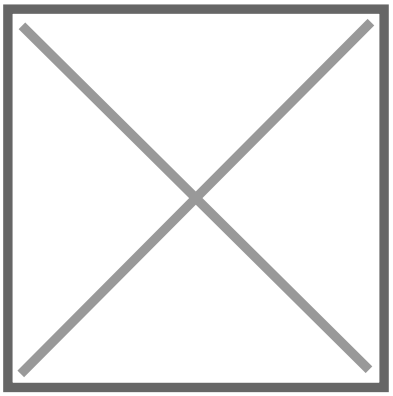


Quiche de salmÃ³n, verdura y mozzarella

DescripciÃ³n

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, orÃ©gano.

PreparaciÃ³n:

Otras recetas de quiches: *Quiche de morcilla con puerros y manzana* , *Quiche de calabacÃn 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 Ã©ste caso de 24 cm de diÃ¡metro y 6 de altura) con papel de hornear y reservamos.

default watermark

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 operaciÃ³n. Colocamos sobre la masa papel de hornear, unos garbanzos y llevamos al horno a 180ÂºC, 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.

- 
default watermark

- 

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

- 
efault watermark

- 

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

Limpiamnos , 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 sofreÃmos los puerros y las patatas hasta que queden tiernos. Incorporamos el salmÃ³n, salpimentamos y cocinamos 2 o 3 minutos mÃ¡s.

- 
default watermark

- 

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



Precalentar el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo.

En un bol batimos los huevos, aÃ±adimos la leche evaporada, mezclamos bien e incorporamos el sofrito de verduras con el salmÃ³n y el queso.

- 
efault watermark

- 

Removemos hasta mezclar todo, salpimentamos, espolvoreamos con orÃ©gano y vertemos sobre la masa.



Horneamos a 180ÂºC, calor arriba y abajo, durtante 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 cocciÃ³n es orientativo, depende de la potencia de cada horno. Podemos aÃ±adir otras verduras a parte de las de la receta como zanahoria, calabacÃn, acelgas o espinacasâ?¦

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

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

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
octubre 22, 2019
Autor
admin