

Quiche de puerros y gambas

Descripción

Quiche: tipo de tarta salada.

Esta receta es de Arguiñano. La ha hecho en tartaletas individuales, pero yo he hecho una quiche grande. La base se puede hacer con una plancha de pasta brisa, de las que venden en los supermercados, pero esta vez he hecho yo la masa para la pasta y la verdad es que no tiene nada que ver con la comprada, esta buenísima.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

Para la masa :

Esta masa la podemos hacer nosotros o bien comprar en los supermercados **pasta brisa**.

* 200 gr de harina.

* 100 gr de mantequilla a punto pomada.

* 1 huevo.

* 2 cucharadas soperas de agua.

* 1 pizca de sal.

Para el relleno:

* 6 puerros.

* 150 gr de gambas congeladas y peladas. Si son frescas y grandes 24 gambas.

* 1 cebolla y media mediana.

* 200 ml de leche evaporada. La receta original es con nata.

* 2 huevos.

* 1 puñadito de piñones.

* Agua, aceite de oliva, sal, pimienta.

Preparación:

Para la masa:

En un bol ponemos la harina, las 2 cucharadas de agua, la mantequilla a punto pomada, un huevo y la pizca de sal. Amasamos hasta conseguir una masa compacta, suave pero no pegajosa y la dejamos reposar en el frigorífico durante una hora, tapada con plástico transparente. Todo el proceso lo evitaremos si compramos la pasta brisa hecha. Esta vez he optado por hacerla yo.



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

Después del reposo, estiramos la masa con ayuda de un rodillo o botella. Si habéis elegido moldes individuales (deben ser desmoldables), repartimos la masa en los cuatro moldes forrándolos bien y quitando lo sobrante de masa. Yo he elegido un molde grande. Ponemos garbanzos en el molde para que la masa no suba en el horno. Horneamos nuestra masa a 180°C, calor arriba y abajo durante 30 minutos. Pasado este tiempo sacamos del horno y reservamos.



Si hemos elegido los molde pequeños, hacemos todo el proceso igual, metemos al horno, 180°C, calor arriba y abajo, durante 20 minutos. Pasado este tiempo sacamos y reservamos.

Para el relleno:

Mientras reposa la masa, limpiamos los puerros, los picamos y ponemos a cocer en una olla con agua hirviendo y sal. Una vez cocidos, escurrimos y reservamos.



En una sartén ponemos a dorar los pimientos (sin aceite), cuando están dorados, sacamos y reservamos.





Limpiamos la cebolla y las porretas y las troceamos finamente, en la misma sartén donde hemos puesto los piñones, vertemos aceite de oliva, pochamos la cebolla con una pizca de sal. Una vez pochada añadimos las porretas. Cuando están hechas, reservamos.

Para hacer la crema, en un bol casamos dos huevos, batimos, incorporamos la leche evaporada, la pimienta, la sal, mezclamos bien y reservamos.



default watermark

Ahora ponemos nuestro relleno, bien en las tartaletas individuales o bien en el molde grande. Distribuimos bien la cebolla y las porretas en el fondo, rellenamos con el puerro, repartimos las gambas y cubrimos todo ello con la crema.

Horneamos a 190°C, calor arriba y abajo, durante 35 minutos. Sacamos del horno, dejamos reposar unos minutos.



¡¡¡Y aquí está nuestra quiche!!!!



Consejo: Yo he hecho la masa la noche anterior y la he dejado toda la noche en el frigorífico, eso si a la mañana siguiente la he sacado una hora antes de empezar con la receta.

Categoría

1. Uncategorized

Fecha de creación

febrero 3, 2015

Autor

admin

default watermark