



Quiche de morcilla con puerros y manzana

Descripción



Una receta de esas de Internet que te sorprenden, aunque con alguna variación personal.

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- 1 plancha de masa/pasta quebrada o brisa. La he hecho casera.
- 250 gr de morcilla de Burgos.

- 140 gr de mezcla de cuatro quesos, los que os gusten. La receta original lleva 100 gr de emmental.
- 1 cebolla mediana.
- 2 puerros medianos.
- 2 manzanas golden medianas.
- 4 huevos.
- 200 ml de leche evaporada.
- 1 puñado generoso de piñones.
- Sal, pimienta molida, aceite de oliva, perejil picado.

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

Preparación:

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

Escogemos el molde, en este caso uno de cristal de 26 cm de diámetro por 3 de altura.

Retiramos la piel de la morcilla, deshacemos un poco y reservamos.



Extendemos la plancha de masa quebrada sobre el molde elegido (en este caso la pasta quebrada casera), ponemos por encima el papel que trae o de horno y colocamos unos garbanzos (siempre los mismos para Ã©stos menesteres). Introducimos en el horno unos 15 minutos, que se tueste un poco. Sacamos y reservamos.

Lavamos y troceamos finamente la cebolla y el puerro por separado. Reservamos.

En una cazuela baja y ancha vertemos un chorro prudente de aceite de oliva, aÃ±adimos la cebolla y dejamos que se poche, sin quemarse.



Removemos de cuando en cuando. Incorporamos el puerro y dejamos que se cocine todo, hasta que el puerro está tierno.



Mientras se nos va haciendo lo de la cazuela, pelamos y descorazonamos las manzanas. Picamos en



Echamos todo a un bol grande y reservamos.

En la misma cazuela ponemos a dorar los piñones. removemos. añadimos la morcilla, **ojo que se** sofrito anterior.



default watermark

Mezclamos todo muy bien, echamos los quesos sobre todo ello, removemos y reservamos.



default watermark

En otro bol batimos los huevos con un poco de sal y pimienta molida, agregamos la leche evaporada, mezclamos y vertemos todo en el molde del sofrito, espolvoreamos con perejil y mezclamos bien.





Horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante unos 40 minutos, hasta que quede cuajado y un poco dorado, pero sin pasarnos. Sabremos que está listo pinchando con un palito de brocheta, si sale limpio estará hecho.

Una vez horneado, sacamos el horno, dejamos reposar 5 minutos y a disfrutar de nuestro quiche.



default watermark

Consejo: El relleno lo podemos hacer con antelación, dejando el huevo batido, la leche y el horneado para el día de su consumo.

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. Carnes
2. Huevos
3. Pasta

4. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

febrero 26, 2018

Autor

admin

default watermark