

Quiche de morcilla, espinacas y manzana

Descripción

Quiche: Tarta salada rellena de diversos ingredientes salados, que se cuece al horno. Puede servirse caliente, templado o frío.

Estos quiche, se pueden hacer con *masa quebrada* o *masa brisa*.

Esta receta me la ha pasado Alberto y como casi todas las que me mandó me pongo manos a la obra. La ha sacado del blog de Clara P. Villalón.



Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- * 1 plancha de masa brisa. La receta original lleva masa quebrada, pero no he encontrado el día que me puse a hacer.
- * 1 puerro mediano.
- * 1 cebolla dulce mediana.
- * 1 manzana Golden grande.
- * 200 gr de espinacas cocidas, bien escurridas. Yo he puesto de las que vienen hechas en tarros de conserva.
- * 4 huevos.
- * 250 ml de leche evaporada. La receta original lleva nata para cocinar.
- * 300 gr de morcilla. Por supuesto de Burgos.
- * 100 gr de queso rallado emmental.
- * Aceite de oliva, sal, pimienta, perejil.

Preparación:

Escrubimos bien las espinacas, reservamos. Limpiamos y troceamos de forma menuda, el puerro y la cebolla, reservamos. Pelamos, desmigamos la morcilla y reservamos.

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

En el molde elegido, colocamos la masa pegándola bien a todos los bordes. La pinchamos bien con un tenedor por todas partes, incluido todo el borde, la cubrimos con papel que trae, le ponemos unos garbanzos por encima y la horneamos durante 15 minutos. Retiramos del horno, quitamos los

garbanzos y el papel y reservamos.

En una
olla baja
y ancha,



pochamos la cebolla y cuando est  pochada, que no quemada, añadimos el puerro.



Cuando est n blandos echamos la manzana pelada y picada en tacos no muy grandes. Dejamos que se ablande todo e incorporamos las espinacas bien escurridas.



Removemos y dejamos que se integre bien todo, añadimos la morcilla desmigada, envolvemos unos minutos que se mezclen bien los sabores, retiramos del fuego e incorporamos los huevos batidos, la leche evaporada y el queso rallado, salpimentamos a gusto, espolvoreamos con perejil y removemos todo bien para mezclar.





Vertemos esta crema sobre la masa y la metemos en el horno unos 45 minutos (ya sabÃ©is que depende de la potencia de cada horno y del grosor de nuestro quiche).



Pasado el tiempo, sacamos del horno y dejamos reposar unos 5 minutos antes de servir.

Â¡Â¡Y listo, ya lo podemos degustar!!



Consejo: El sofrito se puede preparar con antelaciÃ³n (un dÃ­a o dos antes) y resto lo haremos el mismo dÃ­a de su consumo.

CategorÃ­a

1. Carnes
2. Huevos
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n

octubre 28, 2015

Autor

admin