QUICHE DE BERENJENAS CON JAMÓN Y CEBOLLA CARAMELIZADA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: LaCocina DeSole **Recetizador:** Maria Consuelo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Hacerla sin prisas es lo mejor para cualquier receta.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 placa de masa quebrada Lidl
- 2 2 berenjenas
- 2 2 cucharadas de aceite de oliva La Masía
- 1 1 brik de nata para cocinar de 200,
- 2 2 huevos
- 1 1 pellizco de sal
- 100 gr. de Jamón serrana en lonchas
- 2 puñados de Queso rallado(4 quesos) El Caserío
- 4-5 cucharitas de Cebolla caramelizada Casera

Preparación:

Paso 1

Primeramente, hacemos la cebolla caramelizada y reservamos. Receta aquí. Cortamos las berenjenas en cuadritos, con piel o sin piel, como guste. En un bol con agua fría y sal ponemos en remojo la berenjena cortada durante 15-20 minutos. Luego escurrimos bien, y en una sartén con dos cucharadas de aceite las doramos y reservamos. Colocamos la masa quebrada en un molde de quiche, la pinchamos un poco con un tenedor y la llenamos de garbanzos como suelo indicar en mis recetas para que no suba la masa. Lo introducimos en el horno durante 10 minutos a 180º. Mientras, en un bol batimos los huevos, la nata, un puñado de queso, y las lonchas de jamón troceadas, junto con una pizca de sal. Sacamos la masa quebrada del horno, le quitamos los garbanzos y repartimos las berenjenas y a continuación la mezcla de los huevos. Por último repartimos la cebolla caramelizada por encima. Lo introducimos al horno durante 25-30 minutos a 180º. Siempre ir controlando el horno, pues cada horno es diferente. Una vez pasado el tiempo listo, lo podemos tomar en

caliente o en frío, riquísimo.