Quiche de Tomates Secos con Aceitunas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Una lámina de hojaldre
- 1 huevo
- 250 gr. queso fresco
- 50 gr. tomates secos
- 100 gr. aceitunas negras sin hueso
- 500 ml. leche
- Hierbas frescas (perejil, menta, cebollino)
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Remoja los tomates secos en un poco de agua caliente, dejando que se hidraten durante 20-30 minutos. Enciende el horno a 180º. Una vez bien hidratados, escurre y pica los tomates secos con un cuchillo afilado. Pica las hierbas frescas y las aceitunas. Mezcla con batidora el queso con el huevo, la leche, sal y pimienta, batiendo a velocidad media hasta que quede una crema sin grumos. Si no tienes batidora puedes batir manualmente, con varillas o un tenedor. Añade los tomates secos picados, las aceitunas y las hierbas. Remueve y reserva. Forra con la lámina de hojaldre un molde desmontable de 22 cms. y recorta los bordes, dejando varios centímetros de sobra alrededor. Pincha la base con un tenedor y rellena con la masa de queso y huevo. Dobla los bordes exteriores sobre la masa y hornea a 180º unos 30-40 minutos, o hasta que quede bien dorado y crujiente.