

Quiche de espinacas al Chaumes



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para la masa:
 - 200 g de harina
 - 90 g de mantequilla
 - 20 ml de agua fría
 - 1 huevo
 - 1 pizca de sal
 - 3 cucharaditas de semillas de amapola
 - Relleno:
 - 750 g de espinacas
 - 1 cebolla grande
 - 200 g de queso Chaumes
 - 200 ml de leche
 - 50 g de bacon
 - 60 ml de nata líquida
 - 3 huevos
 - Pimienta rosa
 - Nuez moscada
 - Sal
 - Aceite de oliva
-

Preparación:

Paso 1

Ponemos la harina en la superficie de trabajo formando un volcán, en el centro añadimos la mantequilla en cubitos, el huevo, las semillas de amapola y la sal. Con la punta de los dedos, mezclamos y amasamos los ingredientes en el hueco. Poco a poco, llevamos la harina hacia el centro y amasamos la mezcla hasta obtener una textura granulada. A continuación añadimos el agua y mezclamos bien hasta que la masa se ligue. Con la palma de la mano, amasamos la mezcla hasta que quede firme. Formamos una bola y la envolvemos en film transparente, la introducimos en el frigorífico al menos durante una hora. Preparación el relleno: Cortamos en trozos pequeños la cebolla y las espinacas. Seguidamente ponemos un poco de aceite en una sartén y cuando esté caliente añadimos la cebolla y un poco de sal. Rehogamos hasta que esté tierna y añadimos las espinacas. Continuamos rehogando unos 4-5 minutos. En un bol batimos los huevos, añadimos la nata, la sal, la pimienta, la nuez moscada y volvemos a batir hasta integrar. Preparación de la tarta: Estiramos la masa hasta que tenga un grosor aproximado de 3 mm, y la colocamos sobre un molde enharinado. Cortamos los bordes, lo cubrimos con papel vegetal y le echamos encima cualquier legumbre como judías o garbanzos. La introducimos en el horno, precalentado a 160° durante unos 30 minutos. La sacamos del molde y la volvemos a hornear sin en el molde durante unos 3 minutos. Añadimos el relleno a la base (bien escurrido) y añadimos el queso, esparciéndolo de forma uniforme, seguidamente añadimos la mezcla de huevos y nata sobre la tarta, y espolvoreamos un poco de pimienta rosa. Introducimos en el horno, precalentado a 180°, durante unos 25-30 minutos.