Súper quiche de primavera de Jamie Oliver

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

Ingredientes para 10 personas :

- Sal marina
- Pimienta negra recién molida
- 150 g de Espárragos trigueros
- 100 g de Guisantes frescos
- 75 g de Espinacas frescas
- 2 Cebolletas
- 4 lonchas majas de Pancera curada o ahumada
- 4 Huevos grandes de corral
- 150 ml de Nata doble
- 150 ml de Leche semidesnatada
- 1 manojo de Cebollino
- 75 g de Queso de cabra
- Para la masa:
- 300 g de Harina de trigo
- 150 g de Mantequilla sin sal, a temperastura ambiente y hecha cubitos

Preparación:

Paso 1

Para hacer la masa, echar la harina en un bol con una pizca de sal, añadir la mantequilla y mezclar con los dedos hasta obtener una masa parecida a migajas. Añadir gradualmente 125 ml de agua fría y seguir mezclando hasta obtener una masa uniforme. Si es necesario, añadir un poco más de agua fría. Envolver en papel film y dejar reposar en la nevera unos 30 minutos. Precalentar el horno a 180ºC Quitar la parte leñosa de los espárragos y cortarlos en trozos de 1 cm reservando las puntas. Escaldar los espárragos y los guisantes en una cacerola con agua hirviendo con sal durante 1 minuto. Escurrir. Cortar las espinacas y colocarlas encima hasta que se ablanden un poco, después remojar en agua con hielo todas las verduras. Escurrir bien y colocarlas en un bol grande. Cortar en juliana las cebolletas. Cortar también la panceta y freírla en una sartén a fuego medio unos 5 minutos, hasta que se dore por todos lados. Mientras tanto añadir los huevos en un bol grande y añadir la nata doble, la leche y un poco de queso de cabra; salpimentar al gusto y añadir el cebollino cortado. Enharinar una encimera y estirar la masa hasta wue tenga un 1 cm de grosor, enrollar en el rodillo y colocar en un molde circular de 23 cm. Cortar un papel de horno al mismo tamaño. Curir el molde conla masa dejando los bordes algo altos y presionar bien con los dedos. Cubrir con papel de horno y algún peso y hornear 12 minutos; quitar el peso y volver a hornear otros 8 o 10 minutos más. Colocar las verduras encima de la masa horneada, los trocitos de panceta y la mezcla de los huevos. Coronar con queso de cabra y hornear entre 35 y 40 minutos. Dejar enfriar y servir con ensaladita.