

# QUICHE 4 QUESOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** laly



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

SI SE USA LA MASA PREPARADA HAY QUE HORNEARLA ANTES DE PONERLE EL RELLENO CON UNOS GARBANZOS ENCIMA PARA QUE NO SUBA, SI ES RECIÉN HECHA NO ES NECESARIO COCERLA CON ANTERIORIDAD.

## Ingredientes para 8 personas :

- MASA QUEBRADA: 350 GR. de HARINA
  - MASA QUEBRADA: 250 GR. de MANTEQUILLA EN DADOS FRÍA
  - MASA QUEBRADA: 1 UNIDAD de HUEVO XL.
  - MASA QUEBRADA: 1 VASO DE CHUPITO de VINO BLANCO
  - MASA QUEBRADA: 1 PIZCA de SAL Y PIMIENTA
  - RELLENO: 150 GR. de QUESO GRUYÈRE
  - RELLENO: 150 GR. de QUESO EDAM
  - RELLENO: 75 GR. de QUESO AZUL O ROQUEFORT
  - RELLENO: 100 GR. de QUESO SEMICURADO GARCÍA VAQUERO
  - RELLENO: 250 ML de NATA PARA COCINAR
  - RELLENO: 3 UNIDADES de HUEVOS XL.
  - RELLENO: 15 GR. de MANTEQUILLA
  - RELLENO: 1 PIZCA de SAL, PIMIENTA Y NUEZ MOSCADA RECIÉN RALLADA
- 

## Preparación:

### Paso 1

PARA LA PASTA QUEBRADA: EN UN BOL PONEMOS LA HARINA EN FORMA DE VOLCÁN Y EN EL INTERIOR LE AÑADIMOS EL RESTO DE INGREDIENTES. TRABAJAMOS CON LAS MANOS HASTA QUE QUEDE PERFECTAMENTE INTEGRADO Y TENGAMOS UNA MASA BIEN LISA. CON LA AYUDA DE LAS MANOS LA EXTENDEMOS SOBRE EL MOLDE (CON UN GROSOR APROXIMADO DE 12 CM.), Y CON UN TENEDOR PINCHAMOS TODA LA BASE PARA QUE NO SUBA Y RESERVAMOS. PRECALENTAMOS EL HORNO CON CALOR ARRIBA Y ABAJO A 200°C.

### Paso 2

LAMINAMOS O CORTAMOS EN DADITOS LOS QUESOS SEGÚN NOS GUSTE, Y LO EXTENDEMOS POR TODA LA BASE.

### Paso 3

EN UN CAZO PONER LA MANTEQUILLA CON LA NATA A CALENTAR SIN QUE LLEGUE A HERVIR, APARTAMOS DEL FUEGO Y LE VERTEMOS LOS HUEVOS BATIDOS, LA SAL, LA PIMIENTA Y LA NUEZ MOSCADA. MEZCLAMOS BIEN Y LO INCORPORAMOS A LA BASE CON LOS QUESOS.

### Paso 4

HORNEAMOS ENTRE 22 O 25 MINUTOS, O HASTA QUE DORE Y LA MASA ESTÉ DORADIT, PINCHANDO CON UNA VARILLA POR SI NECESITA UNOS MINUTOS MÁS. DEJAR ENFRIAR ANTES DE DESMOLDAR Y SERVIR FRÍO.