QUICHE 4 QUESOS

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

Creador: Noelia Montoya



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 200ºC.

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.