

QUICHE DE TOCINO Y CHAMPIÑONES

(6 porciones.)

INGREDIENTES:

RELLENO

1 diente de ajo
100g de tocino
100g de cebolla
80g de jitomate cherry
100g de champiñones
5 huevos
100g de queso al gusto
120g de crema para batir
60g de leche
5g de aceite
10g de mantequilla
Sal, pimienta y nuez moscada

BASE

150g de harina de todo uso
100g de mantequilla en cubos
1 huevo
1/2cdita de sal
1cda de azúcar
25g de agua

UTENSILIOS Y EXTRAS:

Brocha
1 huevo
Molde para tarta o desmoldable
Tapete de silicón
Rodillo
Papel aluminio
Frijoles, garbanzos o piedras de cerámica



PROCEDIMIENTO:

- 1 Para la **BASE** congela la mantequilla en cubos y el agua por 10min.
- 2 Ingresa al vaso 150g de harina, 1/2cdita de sal, 1cda de azúcar, 1 huevo, 25g de agua y 100g de mantequilla heladas. Mezcla 7seg vel 4. Baja los restos de las paredes y vierte sobre un tapete de silicón enharinado, Integra con las manos y con ayuda del rodillo y más harina extiende a un grosor de 0.4-0.5cm. Engrasa el molde para quiche y coloca la pasta. Pincha el fondo con un tenedor y congela por 30min en lo que precalientas el horno a 180°C.
- 3 Para el **RELLENO** ingresa el queso al vaso y pica 5-8seg seg vel 5 para rallarlo. Reserva.
- 4 Ingresa la cebolla y pica 5seg vel 5. Reserva
- 5 Ingresa los champiñones y pica 2seg vel 4. Reserva.
- 6 Ingresa el tocino y pica 3seg vel 5, agrega 5g de aceite y sin cubilete cocina 10min 120° vel 1.
- 7 Agrega 10g de mantequilla, la cebolla y champiñones y cocina sin cubilete 10min 110° vel 1. Deja reposar.
- 8 Saca la base del congelador, coloca papel aluminio y peso sobre la vase y hornea 10min a 180°. Retira el peso, barniza con huevo y hornea 5min más. Retira del horno y deja reposar.
- 9 Mientras tanto corta los jitomates cherry por la mitad y reserva.
- 10 Agrega al vaso la leche, la crema para batir, los huevos, sal y pimienta al gusto y 1 pizca de nuez moscada. Mezcla 15seg GIRO INVERSO vel 3. Añade el queso y mezcla 5seg GIRO INVERSA vel 3.
- 11 Vierte la mezcla sobre la base precocida y hornea de 20-30min o hasta que el queso se vea dorado. Deja templar antes de cortar.

TIPS:

Un quiche se realiza con una mezcla de huevo, crema, leche, sal, pimienta y nuez moscada, y se puede hacer con cualquier ingrediente previamente cocinado, como jamón, tocino, verduras y diferentes quesos. Puedes agregar a la masa hierbas como perejil, hierbas italianas, romero, orégano, etc.

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina