

Quiché de verduras escalibadas, beicon y quesos

Ingredientes:

Masa quebrada:

350gr de harina

130gr de mantequilla FRIA

70gr de Agua (guarda el líquido de hornear las verduras)

1 pellizco de sal

1 cucharita de azúcar

1 cucharita de levadura química

1 huevo para pintar la masa

Relleno

100gr de queso grana padano rallado en TMX

100gr de bacon ahumado en cubitos

50gr de queso Cabrales

4 huevos

250gr de leche

30gr de harina

30gr de mantequilla

1 pellizco de nuez moscada

1/2 cucharada de sal

un poco de pimienta

2 cucharaditas de crème fraîche

Verduras escalibadas a su gusto: berenjena, cebolla, tomate, calabacín, pimiento rojo y verde...

Preparación:

Masa Quebrada:

- Vierta en el vaso todos los ingredientes de la masa quebrada en el orden que aparecen y mezcle **15 seg a vel 6**
- Ponga la masa resultante en un papel de horno y sin tocarla con las manos compáctela y dele forma de bola. Ponga una segunda hoja de papel de horno y estírela a las dimensiones de su molde
- Selle los bordes con agua, de esta manera no se encogerá al hornear. Pincele con el huevo y pinche repetidamente con un tenedor la masa incluso en las paredes.
- Hornee mientras está haciendo el relleno, máximo de 8 minutos

Con esta masa bien fina tiene para hacer dos quiches en moldes de 22 cm,

Relleno

- Ralle el queso frío de la nevera. **10 segundos en velocidad 5-10** y reserve
- Ponga el bacon en el vaso y programe **3min , 100º giro inverso vel 1**. Escurre el bacon con el cestillo y reserva.

thermomix

- Ponga en el vaso la leche, la harina, la mantequilla, la nuez moscada, la sal y la pimienta y **programe 4 minutos 90°, velocidad 3.**
- Programa ahora **2 minutos en velocidad 3** y agregue con la máquina en marcha a través del bocal los huevos (con las yemas rotas para que no se cuajen con el calor), la crème fraîche (o crema de leche) y el queso.
- En la masa ya horneada, esparza el bacon por todo el molde, reparta las verduras asadas y la mezcla del vaso. **Hornee 30-35 minutos a 180°**

