

Quiche de ajos tiernos, setas y jamón



Tiempo de cocción 30-40 minutos

Nivel de la bandeja 1

Función del horno Función Pizza

INGREDIENTES PARA LA MASA

- . 200g de harina
- . 2 huevos
- . 100g de mantequilla
- . ½ cucharadita de sal
- . 1 poco de pimienta negra
- . 1 pizca de nuez moscada

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- . 150g de queso rallado
- . 200g de jamón york en una sola loncha.
- . 100g setas (champiñón, shitake ó cardo)
- . 100g de ajetes o chalotas
- . 2 huevos
- . 250g de crema de leche
- . Sal, pimienta y nuez moscada

PREPARACIÓN

- Poner la harina, la mantequilla, los huevos y las especias para la masa en un bol y mezclar hasta conseguir una masa suave.*
- Dejar descansar la masa durante unas horas colocando el bol tapado en el frigorífico.*

- c) *Cuando la masa haya descansado extenderla con un rodillo y colocarla en una tartera acanalada ó moldes individuales embadurnados de mantequilla y espolvoreada con harina. Agujerear el fondo de la masa con la ayuda de un tenedor.*
- d) *Saltear en una sartén con unas gotas de aceite de oliva los ajetes y las setas limpias y troceados. Pasados unos minutos añadir el jamón en dados. Dejar atemperar.*
- e) *Distribuir esto sobre el fondo de la masa.*
- f) *Para hacer el relleno: mezclar los huevos con la nata y condimentar con la sal, la pimienta y la nuez moscada. Añadir luego el queso.*
- g) *Incorporar la mezcla resultante sobre el jamón o el beicon.*
- h) *Activar la función Pizza a una temperatura de 170-190°C.*
- i) *Hornear durante 30-40 minutos colocando la tartera en el nivel 1 del horno.*