

QUICHE DE CEBOLLA

INGREDIENTES

Para la masa:

500g. harina

250 g. leche

40 g. levadura prensada

1 pizca de azúcar

1 pizca de sal

5 cs. de aceite o 60 g. de manteca

Para el relleno:

1 Kg. cebolla

4 cs. aceite

250g. nata

4 huevos

1 cc. comino

sal

pimienta negra

50 g. queso rallado

PREPARACIÓN:

Para la masa echamos los huevos en el vaso y batimos 15 segundos a velocidad 2. A continuación agregamos la leche, el azúcar, la sal, el aceite o la manteca y al final la levadura y mezclamos 15 segundos a velocidad 2-3. Ahora echamos la harina y programamos 2 minutos velocidad Espiga. Esta masa dejamos reposar durante unos 40 minutos, o hasta que haya doblado su volumen.

Después se extiende la masa con el rodillo y se forra la bandeja grande del horno, previamente engrasada o forrada con un papel vegetal. Hacemos un borde para que retenga el relleno. Con un tenedor la pinchamos varias veces. La dejamos reposar otro rato, mientras tanto prepararemos el relleno.

Para el relleno cortamos las cebollas en aros finitos y las freímos en un poco de aceite hasta que se ponen transparentes. Dejarlas enfriar.

Espolvoreamos el queso rallado sobre la masa y ahora repartimos la cebolla encima.

Echamos en el vaso del Thermomix la nata, la leche, los huevos, el comino, la sal y la pimienta negra y mezclamos 35 segundos/Vel.4.

Este liquido echamos ahora encima de las cebollas.

La tarta se hornea a 190°, durante unos 45 minutos