

QUICHE DE PUERROS

INGREDIENTES:

Masa (base):

200 g. harina

100 g. mantequilla

100 g. Quark de Danone

1 cucharita de levadura Royal

1 cucharita de sal

Relleno:

200 g. queso Gouda (o tetilla Gallega)

200 g. jamón serrano

400 g. puerros

250 ml. agua (2 $\frac{1}{2}$ cub.)

2 cub. nata

4 huevos

pimienta

sal a gusto

1 pizca nuez moscada

PREPARACIÓN:

Masa para la base: Partir la mantequilla en trozos y echarla en el vaso del Thermomix junto a los demás ingredientes. Programar 2 minutos/Vel. espiga, y elaborar una masa suave. Extender la masa sobre la base de un molde desmontable de unos 26 cm. de diámetro. Pre-hornear en el horno a 180-200°C, unos 10-15 minutos. Echar el queso en el vaso y picarlo 5seg./Vel.8, reservarlo aparte. Proceder igual con el jamón serrano:

5 segundos, velocidad 8, también reservarlo. Limpiar bien los puerros, cortarlo en rodajitas y colocarlas en el cestillo. Echar el agua en el vaso del Thermomix, colocar el cestillo y programar 15 min./100°/Vel.1. Transcurrido este tiempo escurrir los puerros y colocarlos sobre la base pre-horneada. Echar en el vaso la nata, los huevos, la pimienta, la sal y la pizca de nuez moscada junto con el queso y el jamón serrano y mezclar 5 seg./Vel.4. Verterlo sobre los puerros y hornear a 170-190°C durante 50-60 minutos.