

# QUICHE DE QUESO Y GAMBAS

## INGREDIENTES

Para la masa:

500 g harina

250 g leche

40 g levadura prensada

1 pizca de azúcar

1 pizca de sal

5 cl de aceite o 60 g de manteca

Para el relleno:

1 Kg Aprox. Gambas peladas

1/2 Kg Queso .Preferible Manchego

4 cl aceite

250 g nata

4 huevos

1 cc comino, sal

pimienta negra

50 g queso rallado

## PREPARACIÓN:

Masa: echamos los huevos en el vaso y batimos 15 segundos, 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 velocidad 2-3. Ahora echamos la harina y programamos 2 minutos velocidad Espiga. Dejamos reposar esta masa 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.

Relleno: cocemos las gambas y las pelamos, si se quiere refreir un poco con unos ajitos, dejadla aparte, poco de aceite . Dejarlas enfriar. Cortamos el queso taquitos. Echamos en el vaso del Thermomix la nata, la leche, los huevos, el comino, la sal y la pimienta negra y mezclamos 35 segundos velocidad 4. Este liquido echamos ahora encima las gambas y el queso bien mezclados. Se hornea a 190°, durante unos 45 minutos