

# Quiche española

## Ingredientes

**Receta para 6 personas :** 250 g de harina • 180 g de mantequilla • 4 g de sal  
• 1 yema • 50 g de leche • ½ l de nata líquida • 6 huevos • 1 berenjena • 2 tomates  
• 1 calabacín • 100 g de queso Gruyere

## Preparación

Batir la mantequilla en el cutter para hacer una crema, incorporar entonces la sal, la yema y la leche.

Cuando la mezcla esté homogénea, añadir poco a poco la harina.

Dejar de mezclar cuando la harina esté bien incorporada.

Recubrir con esta masa un molde de tarta y reservar en el frigorífico.

Lavar la berenjena, los tomates y el calabacín, cortarlos en cubos con el equipo Macedonia 8x8x8 mm.

En una sartén, sofreír las hortalizas a fuego fuerte. Reservar.

Rallar el queso con el disco rallador de 2 mm.

En un bol metálico, mezclar los huevos con la nata líquida y condimentar.

Disponer las hortalizas en el fondo del molde con el queso.

Verter la pasta de quiche.

Hornear a 200° C durante 30 min.

## Sugerencia del Chef

Se pueden añadir, unas rodajas de chorizo, 10 min antes de terminar la cocción.

