



QUICHÉ DE PUERRO BIO Y QUESO DE CABRA

Ingredientes

4 puerros bio Actiture

1 cebolla mediana

180g de queso de cabra

40g de queso parmesano

180 ml de nata líquida

3 huevos

1 lámina de masa brisa

Sal

Pimienta negra molida

Mantequilla

Aceite de oliva

Preparación

1. Ponemos la masa brisa en una fuente redonda apta para horno ocupando toda la superficie y laterales.
2. Pinchamos la masa con un tenedor para evitar que la masa se infle e introducimos en el horno ya precalentado a 180° durante 10 minutos o hasta que se dore. Sacamos del horno para que se enfríe la masa, pero no apagamos el horno porque lo volveremos a utilizar.
3. Cortamos en rodajas finas la cebolla y el puerro bio Actiture y los freímos en una sartén con un poco de aceite de oliva. Una vez estén pochados los reservamos.
4. En un bol añadimos los huevos y los batimos. Añadimos la cebolla, el puerro bio, la nata, queso parmesano rallado al gusto, sal y pimienta negra. Mezclamos bien para que se integren los ingredientes.
5. Vertemos la mezcla sobre la masa ya fría. Sobre el quiché colocamos el queso de cabra en lonchas gruesas repartido por la superficie.
6. Metemos el quiché al horno unos 25 minutos hasta que se haya cuajado bien.
7. Sacamos del horno y dejamos reposar antes de desmoldar... ¡Y listo! Servimos inmediatamente y ya podemos disfrutar de este quiché tan rico y fácil de preparar.