

QUICHE – RECEPTE BASE -

INGREDIENTS PER A 6 PERSONES

- 1 paquet de pasta Brisa
- 70 gr de bacó fumat o taquets de pernil dolç o taquets de pernil salat
- 1 ceba mitjana
- 2 vegetals (ex: carbassó i poma àcida – tipo granny smith-)
- 3 ous
- 200 ml de crema de llet 36% matèria grassa o 200 ml de soy cuisine (crema de llet de soja)
- 50 gr de formatge emmental ratllat
- 1 polsim de pebre negre
- 1 polsim de nou moscada
- sal

PREPARACIÓ

- 1) Posar la pasta brisa en un motlle rodó i amb altura, punxar lleugerament la base i cobrir-la amb llegums seques (el pes evitarà que la massa pugi durant la cocció). Cuinar-la durant 15-18 minuts a 180 ° C (fins que agafi un lleuger color a daurat).
- 2) Saltejar el bacó/pernil durant un parell de minuts en una paella sense oli. Reservar.
- 3) Tallar les verdures a daus de 1 cm x 1 cm aproximadament. En una paella cuinar primer la ceba (que necessita més temps) i quan comenci a estar tova afegir la resta de les verdures i cuinar-les fins que estiguin una mica toves.
- 4) En un bol batre els ous i barrejar-los amb la crema de llet, un pessic de pebre negre i un altre de nou moscada. Afegir els vegetals i barrejar bé.
- 5) Posar la barreja sobre la pasta brisa i a sobre repartir el formatge emmental ratllat.
- 6) Cuinar la quiche al forn (180° C) durant 17-22 minuts (o fins que al punxar amb un escuradents surti net).