

QUICHE DE BRÓCOLI, BRIE Y PIÑONES



INGREDIENTES

MASA BRISA:

200 g de harina
100 g de mantequilla
1 huevo
Una pizca de sal
Pimienta

RELLENO:

1 manojo de ajetes
½ brócoli
2 huevos
200 g nata
75 g de piñones tostados
100 g queso brie troceado
Sal, pimienta y nuez moscada

MODO DE HACERLO

MASA BRISA:

Disponer la harina en fontana; en el centro colocar el huevo con el agua, la sal y la mantequilla en pomada. Mezclar e ir añadiendo la harina poco a poco amasando lo menos posible. Dejar reposar en la nevera. Sacar, estirar con el rodillo y forrar un molde desmontable. Enfriar. Sacar, tapar con papel de aluminio, poner peso y cocer 15 minutos. Retirar el peso y hornear 5 minutos más.

RELLENO:

Limpia, trocea y rehoga los ajetes. Separar el brócoli en flores pequeñas y blanquear en agua hirviendo con sal durante unos minutos. Mezclar el huevo con la nata y sazonar. Rellenar la tarta con el brócoli, los ajetes, el queso y los piñones, cubrir con la mezcla de la nata y el huevo. Hornear durante 30 minutos a 180°.

VARIANTES:

La masa brisa se puede sustituir por hojaldre; en este caso no es necesario cocer la base primero, sino que se mete todo en crudo al horno.

Otros rellenos: gambas, puerros y champiñón, berenjenas y tomatitos cherry, espinacas, pasas y piñones, trigueros con cangrejo, pollo con curry...

En todos los casos, los ingredientes que se ponen deben estar ya cocinados.

CONSERVACIÓN:

La pasta brisa se puede congelar horneada o sin hornear y en nevera dura hasta 2 días.