

QUICHE SIN MASA DE TOMATES SHERRY



INGREDIENTES

500 g tomates sherry variados
1 cebolla morada
100 g tomate frito
50 g piñones
3 huevos
250 g ricota

150 g nata líquida
Queso camembert rallado
Aceite de oliva
Sal, pimienta, nuez moscada
Albahaca fresca

MODO DE HACERLO

Pelar y picar la cebolla finamente. Estofar en un poco de aceite de oliva hasta que estén blanda y caramelizada. Agregar el tomate frito.

Tostar los piñones en una sartén sin nada de grasa.

Batir los huevos y mezclar con el queso ricota y la nata líquida. Salpimentar y añadir un poco de nuez moscada.

En un pirex o molde para horno repartir en el fondo la cebolla con la salsa de tomate. Añadir la mezcla de huevos, ricota y nata.

Llevar al horno y cuajar a 180° unos 15-20 minutos. Cuando empiece a tomar un poco de consistencia, repartir los tomates sherry y volver a poner al horno.

Repartir los piñones y espolvorear con el queso camembert. Terminar de cuajar, dejando la masa bien jugosa.

Retirar del horno y adornar con hojas de albahaca fresca