

Quiche de queso y cebolla

Ingredientes

- 200 g de queso de untar
- 1 lámina de masa quebrada y brisada redonda
- 2 cebollas grandes
- 100 g de queso de cabra
- 500 ml de nata líquida
- 4 huevos
- Aceite de oliva virgen
- Pimienta
- Sal

Elaboración

- Precalentamos el horno a 220º C con calor por arriba y abajo.

Colocamos la masa preparada sobre un molde redondo de unos 22 cm de diámetro. Con la ayuda de un tenedor, pinchamos por toda la lámina y lo introducimos en el horno unos 10 minutos. Podemos utilizar el clásico truco de las legumbres en seco para evitar que la masa se hinche.

- En cuanto al relleno, picamos las cebollas y sofreímos en una sartén con un poco de aceite.
- Por otro lado, en un bol agregamos la nata líquida, los huevos y el queso de untar. Batimos hasta obtener una mezcla homogénea. Salpimentamos e incorporamos el queso de cabra desmenuzado.
- Cuando las cebollas se hayan pochado, las añadiremos en la masa. Mezclamos con suavidad todos los ingredientes y vertemos en el molde cuando la masa quebrada o brisada esté lista.
- Introducimos la quiche en el horno a 220º C durante 15 minutos. Después bajamos la temperatura a 150º C y dejamos que se cocine unos 45 minutos más. Sabremos que está lista cuando la superficie haya cuajado y esté dorada, y la masa quede crujiente.