

Quiche de calabaza con queso de cabra

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 6-8 personas:

- 450 g de calabaza cocida al horno
- 5 huevos
- 250 ml de nata líquida
- 125 g de queso de cabra
- 75 g de pipas de calabaza
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Para la pasta brisa:

- 250 g de harina
- 250 de mantega
- 4 ous
- Aigua
- Sal

/ Preparación

Pasos a seguir

Empezamos por la pasta brisa, que podemos comprar o elaborarla en casa. Para ello, colocamos en una amasadora harina, mantequilla, cuatro huevos, sal y un poco de agua y batimos hasta que quede una masa homogénea.

Colocamos la masa en un molde redondo desmontable y dejamos que repose en la nevera, como mínimo, media hora.

A continuación, pelamos la calabaza, la troceamos, la colocamos en una bandeja, echamos un chorrito de aceite de oliva por encima y la ponemos en el horno, previamente precalentado a 180º, unos 40 minutos.

Preparamos ahora la masa de la quiche. Para ello, colocamos en un bol cinco huevos, nata líquida, queso de cabra, aceite de oliva, sal y pimienta y lo batimos bien.

Sacamos de la nevera el molde con la pasta brisa, repartimos por toda la superficie los trozos de calabaza cocida y cubrimos con la masa de la quiche que hemos preparado.

Añadimos una pizca de tomillo por encima y un puñado de pipas de calabaza y colocamos la quiche en el horno a 180º unos 35-40 minutos.

Sacamos la quiche de calabaza con queso de cabra del horno, dejamos que repose unos minutos, la desmoldamos y ya está lista para servir.