QUICHE DE SETAS DE TEMPORADA

Ingredientes: (para 8 personas)

*** *Masa quebrada*:**

– 250 gr. de harina de repostería

– ½ cucharadita de levadura Royal

– 100 gr. de mantequilla fría en trozos pequeños

– 50 gr. de agua fría

– 1 cucharadita de sal

– ½ cucharadita de azúcar

– 1 huevo batido para pintar la masa

*** *Relleno*:**

– 1 diente de ajo

– 30 gr. de aceite de oliva

– 180 gr. de setas variadas (de cardo, champiñones, níscalos, …) limpias y cortadas en trozos

– 200 gr. de nata para cocinar

– 4 huevos

Mercè Lahoz **629622605**

– 150 gr. de queso emmental rallado

– sal y pimienta

Preparación

1.- Masa quebrada:

En el vaso de la Thermomix, ponemos la harina, la levadura, la mantequilla, el agua, la sal y el azúcar. Programamos **15 segundos, a velocidad 6**.

Retiramos la masa del vaso, hacemos una bola y la envolvemos en papel film. Dejamos que repose en el frigorífico durante 15 o 20 minutos.

2.- Relleno:

Sin lavar el vaso, ponemos el ajo y el aceite. Programamos **3 segundos, a velocidad 5**.

Añadimos las setas y programamos **10 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**. Retiramos del vaso y reservamos.

Echamos la nata, los huevos y el queso, un poco de sal y una pizca de pimienta. Programamos **20 segundos, a velocidad 5** (sin giro a la izquierda).

Incorporamos las setas y mezclamos con la espátula.

3.- Montaje:

Precalentamos el horno a 180º. Engrasamos un molde de *quiche* de 28 cm. de diámetro con un poco de aceite de oliva, tanto por la base como por los laterales.

Estiramos la masa con un rodillo y cubrimos con ella el molde. Mojamos el borde de la masa con un poco de agua y la apretamos contra el molde para

que no se baje al hornearla. Dejamos reposar en el frigorífico durante **15 minutos**.

Pintamos la superficie con huevo batido y pinchamos con un tenedor toda la masa para que no suba durante la cocción. **Horneamos durante 15 minutos, a 180º**.

Sacamos del horno y vertemos el contenido del vaso sobre la tartaleta pre-cocida. Volvemos a meter al horno y dejamos que cuaje durante **25 o 30 minutos, a 180º** (o hasta que esté dorada).

Retiramos la *quiche* del horno, cortamos en porciones y servimos caliente o templada.