



QUICHE NORMANDIE CON JAMÓN Y CHAMPIÑONES

Ingredientes

Masa

2 ½ Taza de Harina

2 Cucharaditas de polvo de hornear IMPERIAL®

2 Cucharadas de mantequilla

1 Huevo

½ Taza de agua tibia (si es necesario)

Relleno

2 Cucharadas de aceite de oliva

1 Bandeja de champiñones cortados en láminas

100 g de Jamón de pavo ahumado cortado en cubos pequeños

2 Huevos

1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ®

1 Tableta de caldo de costilla MAGGI® EQUILIVE®

Pimienta a gusto



Dificultad:
Media



Porciones:
6



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	463 Kcal
Proteínas:	13.5 g
Grasa Total:	26.0 g
Colesterol:	165. mg
H. de Carbono:	42.6 g
Fibra Dietética:	1.60 g
Sodio:	521 mg

Preparación

1.- En un bowl mezcla el harina con el polvo de hornear IMPERIAL® y la mantequilla. Trabaja frotando con tus dedos hasta conseguir migas, añade el huevo y comienza a trabajar con tus manos juntando sin amasar en exceso hasta obtener una masa compacta que no se pegue en las manos.

2.- Estira la masa con la ayuda de un uslero y forra un molde aro 24 a 26 cm. de diámetro previamente enmantecado. Pre-hornea a temperatura alta de 180°C durante 6 a 8 min. Retira del horno y reserva.

3.- Aparte, calienta una sartén con las dos cucharadas de aceite de oliva y agrega los champiñones, agrega el pavo y saltéalos durante 5 minutos revolviendo de vez en cuando. Aparte junta en un bowl los huevos con la crema larga vida NESTLÉ® y condimenta con la tableta de caldo de costilla MAGGI® EQUILIVE® previamente desmenuzada. Bate

hasta homogenizar y vierte la mezcla al salteado de champiñones y revuelve.

4.- Vierte toda la mezcla sobre la masa pre-horneada, espolvorea un toque de pimienta y vuelve a hornear a la misma temperatura durante 12 a 15 minutos hasta cuajar la preparación y dorar la superficie. Una vez listo retira del horno, porciona y sirve de inmediato.

Sugerencia

Puedes acompañar esta preparación con una ensalada fresca de hojas verdes aliñadas con jugo de limón y aceite de oliva.

