

QUICHE DE ATÚN Y REQUESÓN

Ingredientes:

Para la base:

- 1 barra de mantequilla suavizada (90 g)
- 1 huevo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de harina de trigo
- $\frac{1}{4}$ taza de leche

Para el relleno:

- 2 huevos
- 1 taza de crema (250 ml)
- 1 taza de requesón (250 g)
- 3 latas de atún en agua

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla hasta acremar, agrega los huevos y la sal, mezcla perfectamente e incorpora poco a poco la harina y la leche, sigue batiendo hasta formar una masa lisa. Vuelca sobre una mesa ligeramente enharinada y con la ayuda de un rodillo extiende la masa. Cubre un molde para pay previamente engrasado y enharinado. Reserva.
2. Para el relleno, licúa los huevos con la crema y el requesón. Vierte en un recipiente y añade el atún en agua escurrido. Mezcla y vierte el relleno en el molde de pay cubierto con la masa.
3. Hornea por 50 minutos o hasta que al introducir un palillo en el centro, éste salga limpio.
4. Sirve y ofrece.

Porciones:

8