



QUICHE DE ESPÁRRAGOS CON QUESO GOUDA

Ingredientes:

Para la base:

500 g de pasta hojaldre
Harina de trigo, cantidad necesaria

Para el relleno:

- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cebolla chica, picada
- 2 manojos de espárragos, cocidos y picados en trozos
- 2 huevos
- 1 taza de crema (250 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 200 g de queso gouda, rallado

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Para la base, extiende la pasta hojaldre en una mesa ligeramente enharinada con ayuda de un rodillo y cubre con ésta un molde para pay previamente engrasado.
2. Para el relleno, calienta la mantequilla, fríe la cebolla y agrega los espárragos para que doren ligeramente. Retira del fuego y deja enfriar.
3. Bate los huevos con la crema, el consomé y el queso. Coloca la mezcla de espárragos sobre la base del pay que reservaste y vierte la crema.
4. Hornea por 45 minutos o hasta que la pasta y el relleno estén cocidos. Retira del horno y ofrece.

Porciones:

8