



QUICHE DE FLOR DE CALABAZA

Ingredientes:

Base:

- 1 barra de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g)
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de harina de trigo
- ¼ de taza de leche

Relleno:

- ¼ de barra de mantequilla
- ½ cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 manojos de flor de calabaza, limpias y troceadas
- ¼ de taza de crema
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- ½ taza de leche
- 2 huevos
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 1/2 taza de queso manchego

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Para la base, bate la mantequilla hasta acremar, agrega los huevos y la sal, mezcla 1 / 2 perfectamente. Incorpora alternando la harina con la leche, sigue batiendo hasta que se integren bien todos los ingredientes y tengas una masa lisa. Refrigera por 15 minutos.

-
2. En una superficie previamente enharinada, extiende la masa con la ayuda de un rodillo hasta obtener 1 cm de grosor. Cubre un molde para pay previamente engrasado y enharinado.
 3. En una sartén caliente funde la mantequilla, fríe la cebolla y el ajo hasta que doren ligeramente, agrega la flor de calabaza y cocina hasta que esté suave.
 4. Licúa la crema con el queso crema, la leche, los huevos, la harina y el consomé de pollo, vierte lo anterior a la base del quiche, agrega la flor de calabaza y el queso manchego. Hornea durante 35 minutos o hasta que al introducir un cuchillo salga limpio.
 5. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8