



QUICHE DE PIMIENTOS

Ingredientes:

Para la base:

- 1 barra de mantequilla suavizada (90 g)
- 1 huevo
- ½ cucharadita de sal
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 50 ml de leche

Para el relleno:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ cebolla picada
- 1 pimiento verde chico, picado
- 1 pimiento rojo chico, picado
- 1 pimiento amarillo chico, picado
- 1 pimiento naranja chico, picado
- Sal al gusto
- 3 huevos
- 1 ½ tazas de crema
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 150 gr de queso manchego rallado
- ¼ taza de queso parmesano rallado

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.
2. 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. 1 / 2
3. En una sartén caliente con el aceite de oliva, saltea la cebolla junto con los pimientos. Sazona la gusto y cocina a fuego medio por 3 minutos. Reserva.

-
4. Mezcla los huevos, la crema, el consomé y los quesos. Añade la mezcla de pimientos y vierte toda la mezcla sobre la base de quiche.
 5. Hornea por 40 minutos o hasta que se forme una cubierta ligeramente dorada.
 6. Sirve y ofrece.

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