



QUICHE DE QUESO DE CABRA Y PISTACHES

Ingredientes:

Para la base:

- 1 barita 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:

- 6 rebanadas de tocino picado y frito
- 2 huevos
- 1 ½ tazas de crema
- 200 gr de queso de cabra
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- ½ taza de pistaches limpios

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.
3. Cubre un molde para pay previamente engrasado y enharinado. Reserva.
4. Para el relleno, licua el huevo con la crema, el queso de cabra, y el consomé. Integra manualmente los pistaches y el tocino. Vierte sobre la base y hornea por 45 minutos o hasta que esté dorado de la superficie.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	45 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8