



QUICHE DE SALMÓN Y QUESO

Ingredientes:

Para la 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

Para el relleno:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ de cebolla, fileteada
- 1 diente de ajo, picado
- ¼ de taza de crema (65 ml)
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- ½ taza de leche
- 2 huevos
- 2 ½ cucharadas de harina de trigo
- 200 g de salmón ahumado, troceado
- 100 g de queso manchego, rallado

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Para la base, bate la mantequilla hasta acremar, agrega los huevos y la sal, mezcla perfectamente. Incorpora alternando la harina con la leche, sigue batiendo hasta que se integren bien todos los ingredientes y tengas una masa lisa.
2. Extiende la masa en una superficie previamente enharinada hasta obtener un grosor de 1 cm y cubre un molde para pay reserva.
3. En una sartén calienta el aceite, fríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, reserva. Aparte licúa la crema con el queso crema, en un bowl mezcla lo anterior con la leche, los huevos, la harina, el salmón y el queso manchego hasta integrar por completo.

-
4. Vierte la mezcla anterior en la base y hornea durante 45 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
 5. Retira del horno, desmolda, sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	45 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	