

PLATO DE FONDO

QUICHE DE CEBOLLA CAMELIZADA Y BERENJENAS GRILLADAS CON MASA DE ROMERO

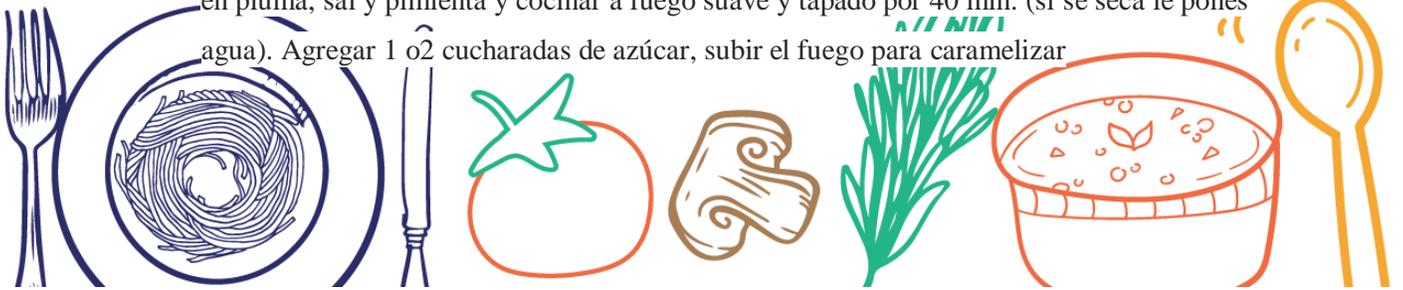


Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 150gr mantequilla
- Sal
- 1 cucharadita romero fresco
- 2 yemas de huevo
- Aceite de oliva
- 4 cebollas cortadas en pluma
- Pimienta
- 1 o 2 cucharadas de azúcar
- Berenjenas en rodajas
- Sal de mar
- 2 huevos
- 2 yemas
- 200gr de crema
- 100gr queso rallado

Preparación:

- MASA: mezclar en un bowl o con la procesadora 2 tazas de harina más 150 grs de mantequilla, sal, 1 cucharadita de Romero fresco hacer un arenado y agregas 2 yemas de huevo más 1 o 2 cucharadas de agua si es necesario. Poner en un molde aceitado y pinchar. Llevar al refrigerador por 30 min y luego al horno a 180 grados por 12 min (para que la masa se seque)
- CEBOLLA CAMELIZADA: en un sartén poner aceite de oliva más 4 cebollas cortadas en pluma, sal y pimienta y cocinar a fuego suave y tapado por 40 min. (si se seca le pones agua). Agregar 1 o2 cucharadas de azúcar, subir el fuego para caramelizar



- **BERENJENAS:** cortar las berenjenas rodajas. Poner aceite en el grill o sartén y cocinar a fuego medio /alto con sal de mar. Están listas cuando se doran y están muy blandas. Absorben bastante aceite.
- **RELLENO:** en un bowl poner 2 huevos más 2 yemas, 200 grs de crema, 100 grs de queso rallado, sal y pimienta. Mezclar muy bien para que todo esté integrado.
- Poner la cebolla caramelizada y luego las berenjenas grilladas en la masa. Cubrir con la mezcla y poner algunas berenjenas al final para que sobresalgan y se noten. Llevar al horno hasta que se dore, 40 min a 180 grados aprox

