

PLATO DE FONDO

QUICHE DE CHOCLO Y QUESOS



Ingredientes:

- Masa de Pascualina o de hojaldre
- 3 huevos de
- 200 g de crema
- 150 g de queso crema
- 1 o 2 cucharadas de cibulette picado
- 1/2 taza de queso mozzarella
- 1/2 taza de queso mantecoso
- 400 g de choclo cocido
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de eneldo
- Sal

Preparación

- Poner una masa de Pascualina o de hojaldre comprada del supermercado, en un molde para tartas desmontable, previamente aceitada y reservar.
- En un bowl poner 3 huevos +200 g de crema +150 g de queso crema +1 o 2 cucharadas de cibulette picado + 1/2 taza de queso mozzarella + 1/2 taza de queso mantecoso + 400 g de choclo cocido + 1/2 cucharadita de pimienta + 1/2 cucharadita de ajo en polvo + 1/2 cucharadita de eneldo + sal (solo si es necesario porque debes probar para ver si los quesos ya no están suficientemente salados).
- Llevar al horno precalentado a 180° por 50 minutos o hasta que esté dorado de la superficie y firme en el centro.

