

PLATO DE FONDO

QUICHE DE POLLO, CHOCLO Y 4 QUESOS



Ingredientes:

- 8 láminas de masa phillo
- Mantequilla
- 500 g de ricota
- 5 yemas de huevo
- 200 g de crema
- Sal
- Pimienta
- 2 tazas de pollo
- 2 tazas de choclo cocido
- 250 g de la mezcla de 4 quesos
- Queso parmesano

Preparación

- Enmantequilla un molde de tarta alto y desmontable y acomoda una a una, 8 láminas de masa phillo.
- Enmantequilla cada lámina antes de poner una sobre otra en el molde.
- Llevar al Horno a 180° hasta que esté dorada.
- En un bowl pon 500 g de ricota +5 yemas de huevo + 200 g de crema + sal y pimienta al gusto +2 tazas de pollo cocido y desmenuzado + 2 tazas de choclo cocido + 250 g de la mezcla de 4 quesos. Mezcla todo muy bien.
- Verter sobre la masa, espolvorear queso parmesano rallado por toda la superficie y lleva al horno precalentado a 180° por 45 minutos aproximadamente o hasta que esté dorado y firme en el centro.

