

ENTRADAS

QUICHE DE CHOCLO Y ESPINACAS



Ingredientes

- 1 masa de tarta comprada o masa casera
- 200 g de harina sin polvos de hornear, para masa casera
- 1 cucharadita de sal de mar
- 100 g de mantequilla fría
- 1 huevo
- 1 o 2 cucharadas de agua, si es necesario
- Aceite de oliva
- ½ cebolla
- Sal y pimienta a gusto
- 3 tazas de espinacas picadas
- 400 g de choclo cocido
- 200 g de ricota
- 4 yemas de huevo
- 200 g de crema
- 250 g de queso mantecoso rallado o granulado
- Láminas de queso, cantidad necesaria
- Peperonata, cantidad necesaria
- Queso parmesano rallado, cantidad necesaria

Preparación

- Aceita un molde de tarta alto y desmontable y acomoda la masa. Cubre con papel encerado y un peso y hornea a 180 °C durante 15 minutos. Reserva.
- Para la masa casera, forma un arenado con harina, sal y mantequilla fría en cubos.



- Agrega el huevo y forma la masa; si es necesario añade agua. Uslerea, refrigera 30 minutos y hornea como la masa comprada.
- En un sartén grande calienta aceite de oliva y cocina la cebolla en cubos con sal y pimienta. Cuando esté transparente, agrega las espinacas y cocina hasta que reduzcan y estén cocidas.
- En un bowl mezcla la espinaca, choclo, ricota, yemas, crema, sal, pimienta y queso mantecoso.
- Vierte la mitad de la mezcla sobre la masa, agrega láminas de queso y cubre con el resto de la mezcla.
- Cubre con peperonata y espolvorea queso parmesano.
- Hornea a 180 °C durante aproximadamente 45 minutos, hasta que esté dorado y firme en el centro.
- Para la peperonata: cocina a fuego muy bajo aceite de oliva, cebolla en juliana, pimentones de colores, ajo, sal, pimienta, ajo en polvo, laurel y aliños durante unos 30 minutos, hasta que se evapore el líquido.

