



Platos Principales

Quiché de Quesos

Ingredientes:

Ingredientes: * Para la Masa: * 200 grs. de harina leudante * 150 grs. de harina integral. * 1 pizca de sal. * 100 grs. de manteca Tregar * 1 huevo. * Agua: cantidad necesaria. * Para el relleno: * 300 grs. de queso blanco Tregar * 300 grs. de ricotta Tregar * 4 huevos. * 3 cdas. soperas de queso rallado Tregar * 200 grs. de queso crema Tregar * 100 cc. de crema de leche Tregar * Sal, pimienta y nuez moscada a gusto.

Preparación:

Masa: Colocar las harinas, la sal, la manteca y el huevo en un bowl. Unir los ingredientes incorporando agua hasta formar una masa que pueda trabajarse. Dejar reposar en la heladera, cubierta con papel film, por espacio de 15 minutos. Retirar y estirar hasta obtener un grosor de aproximadamente 4 mm y forrar un molde (enmantecado) redondo de 22 cm de diámetro. Llevar a horno precalentado a temperatura moderada por espacio de 15 minutos, aproximadamente o hasta que la masa esté precocida. Relleno: Colocar en un bowl el queso blanco, la ricotta, el queso crema, la sal, la pimienta y la nuez moscada y mezclar. Batir los huevos y agregar la crema de leche. Incorporar a la preparación anterior. Mezclar bien y rellenar el molde que contiene la masa precocida. Espolvorear con queso rallado. Llevar a horno precalentado a temperatura moderada por aproximadamente 45 minutos. Retirar. Dejar entibiar y desmoldar.

Tiempo de Preparación: 60 minutos.

Porciones: 8