

Quiche de pollo



★★★★★ 4/5

13 votos

Añadir a Favoritos

Esta receta de quiche de pollo deben guardarla inmediatamente dentro de sus favoritas. En primer lugar, el resultado es exquisito, pero además, funciona perfecto para utilizar ese pollo que sobró del almuerzo porque todo lo demás que lleva son ingredientes que encontrarás fácilmente en tu cocina. Es una receta ganadora, sin dudas.

PARA: 1 UNIDAD / PREPARACION: 95 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA

•Para la masa:

- 1 taza de Harina integral Selecta
- 1 taza de harina de avena
- 3/4 cda. de polvos de hornear
- 1 huevo
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 pizca de sal
- 1/3 taza de agua tibia

•Para el relleno:

- ½ taza de leche
- ½ taza de crema
- 5 huevos
- Aceite de oliva
- 1 cebolla en pluma
- 1 pimentón en cubitos
- 250 g de pollo en cubitos
- 200 g de champiñones laminados
- 60 g de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta

 Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)



Harina Integral



PREPARACIÓN

01.

Para la masa; en un bol, mezcla todos los ingredientes secos. Haz un hoyo en el centro y agrega el huevo, aceite de oliva y la mitad del agua.

02.

Amasa bien e incorpora el agua tibia restante en tandas, hasta obtener una masa homogénea y suave.

03.

Precalienta el horno a 180°C.

04.

Sobre un mesón enharinado, estira la masa con la ayuda de un uslero. Cubre un molde para quiche y pínchala con un tenedor. Homea por 10 minutos. Una vez pasado el tiempo, retira del calor.

05.

Para el relleno; calienta un chorrito de aceite de oliva en una sartén. Agrega la cebolla y cocina hasta que esté blanda y traslúcida. Añade el pimentón y cocina por unos minutos más.

06.

Luego, adiciona el pollo en cubitos y una vez que esté cocido, suma los champiñones. Condimenta con sal, pimienta y cocina por unos minutos más. Apaga el fuego y reserva.

07.

En un bol aparte, con un batidor de varillas, mezcla la leche junto a la crema, huevos, sal y pimienta. Agrega la preparación de pollo y champiñones.

08.

Finalmente, vierte la preparación sobre la masa, espolvorea el queso parmesano rallado y homea por 40 a 45 minutos, o hasta que el quiche esté dorado y haya cuajado. Sirve de inmediato.

cuajado. Sirve de
inmediato.