



Quiche de zapallito

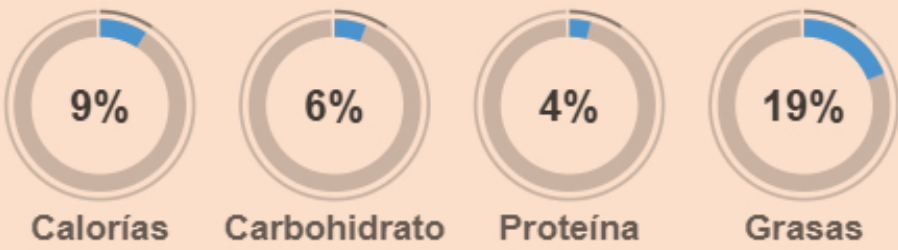


★★★★★ 4/5 22 votos Añadir a Favoritos

Nos encantan los zapallitos italianos porque son sumamente nutritivos y deliciosos. Es por eso que esta receta de quiche de zapallo italiano nos gusta tanto, por que exquisita y con muchos beneficios nutricionales.

PARA: 10 PERSONAS / PREPARACION: 45 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA

- Para la masa:
- 150 gr. de harina Selecta sin polvos
- 75 gr. de mantequilla en cubos
- 1/2 cdta. de sal
- 50 gr. de agua
- Para el relleno:
- 1 taza de tomates cherry en mitades
- 1 cebolla morada en pluma 1/2 zapallito italiano en cubitos
- 1/2 taza de hojas de albahaca picadas
- 150 cc. de crema
- 2 huevos
- 70 cc. de leche
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva



Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Harina Sin Polvos 1KG



PREPARACIÓN

01.

PARA LA MASA
Precalienta el horno a 180oC.

02.

En un bol amplio, pon la harina con la sal. En el centro, agrega la mantequilla y une con la punta de los dedos hasta formar migas. Luego, añade el agua y termina de unir, hasta obtener una masa suave y lisa.

03.

Traspasa a un molde de 24 cms. y homea por 15 minutos o hasta que esté levemente dorado.

04.

PARA EL RELLENO
Sofríe la cebolla con aceite de oliva, sal y pimienta. Cuando esté a media cocción, agrega los tomates cherry, el zapallito italiano y continúa cocinando. Una vez listos, adiciona la albahaca y rectifica el sabor.

05.

Aparte, mezcla la crema con los huevos y la leche. Finalmente, añade las verduras cuando estén tibias.

06.

Vierte el relleno sobre la masa y hornea por 20 minutos o hasta que cuaje.