



Quiche de Tomate Seco Bonnyssa y Olivas Negras

26 AGOSTO, 2019

Hoy os presentamos una receta de nuestro tercer ganador David Guilbert del I Concurso Bonnyssa, de parte de todo el equipo Bonnyssa agradecer tu participación y tu profesionalidad.

Ingredientes

- 1 Base para Quiche / Masa quebrada
- 1 Cebolla + 2 Dientes de ajo
- 35 gr de tomate secos rehidratados en agua
- 100 gr de olivas negras sin hueso
- 10 Tomates cherry
- 125 ml de nata para cocinar
- 125 ml de leche
- 1 Cucharadita de romero bien picado
- 3 Huevos
- 50 gr de Mozzarella
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación:

1. Ponemos a precalentar el horno a 180° con calor por arriba y por abajo. Pincelamos nuestro molde con un poco de aceite y colocamos bien la masa. Recortamos los bordes sobrantes y hacemos una pelotita con parte de los restos. La utilizamos para presionar la masa contra los bordes para evitar que queden bolsas de aire. Le ponemos un papel de horno por encima de la base y la cubrimos con alubias, garbanzos, lentejas... La idea es ponerle peso para evitar que al hornear suba y nos queden burbujas de aire. Cuando el horno está caliente hornearmos durante 15 minutos.

2. Picamos en cubitos finos la cebolla y el ajo. Lo pochamos a fuego medio/fuerte en una sartén durante 5-7 minutos con un poco de aceite. Añadimos el tomate seco y las olivas negras cortadas en daditos. Cocinamos 5 minutos más. Subimos el fuego, echamos un poco de aceite e incorporamos el romero y los tomates cherry cortados por la mitad. Salteamos con cuidado de que no se queme durante 5 minutos.

3. En un bol bol mezclamos la nata, la leche, la mozzarella y los huevos. Añadimos sal y pimienta al gusto (ten en cuenta que el tomate seco y las olivas aportan un toque salado). Pasados los 15 minutos sacamos la masa de la quiche del horno. Con cuidado de no quemarnos retiramos las legumbres y el papel de hornear.

4. Juntamos nuestro salteado de cherry, tomate seco y olivas negras con la mezcla de leche, nata, mozzarella y huevo. Echamos la mezcla dentro de la masa de quiche, alisamos si hiciese falta y hornearmos 25-30 minutos más hasta que veamos que se ha dorado y podemos pincharla sacando el palillo limpio.

5. Sacamos del horno y dejamos que se enfríe un poco antes de sacarla del molde y/o cortarla para servirla.

* Utilizando la misma base de nata, leche, mozzarella y huevo puedes adaptar este plato con los ingredientes que más te gusten.

Puedes encontrar nuestro tomate seco en supermercados Mercadona.

¡Muchas gracias por tu participación! Os animamos a todos/as a compartir vuestra receta Bonnyssa.