



INGREDIENTES:

- **1 Molde bajito de quiche de unos 26 centímetros**
- **Pasta:**
 - 300 gramos de harina
 - 125 gramos de mantequilla
 - 70 gramos de agua
 - 1 cucharada de postre de sal
 - 1 cucharadita pequeña de azúcar
- **Relleno:**
 - 1 manojo de puerros, sólo la parte blanca
 - 4 alcachofas, sólo los corazones blanqueándolos con unas gotas de limón
 - 60 gramos de aceite
 - 3 huevos
 - 200 gramos de nata de cocinar
 - sal, pimienta negra
 - queso rallado o para rallar

PREPARACIÓN:

1. **Precalentar el horno a 220 grados.**
2. Si hay que rallar el queso será lo primero que hagamos. **Programamos unos 12 segundos a velocidad máxima**
3. Verter en el vaso del Thermomix los ingredientes de la pasta en el mismo orden que se indican y **programe 15 segundos a velocidad 7.**
4. Una vez preparada la masa estírela fina y forre el molde previamente engrasado con

mantequilla y espolvoreado con harina. Poner la masa sobre el molde y con la ayuda del rodillo quitar la masa sobrante como se ve en la fotografía. Sellar la masa con los dedos humedecidos en agua, al filo del molde, para que se pegue bien. Bajar la potencia del horno a 180º meter el molde con la masa unos 8 ó 10 minutos, y mientras ir preparando el relleno.

5. Se trocean los puerros y los corazones de alcachofas **programando 3 ó 4 segundos a velocidad 4**. Seguidamente se le añade el aceite y **programamos 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

Sacar reservar.

6. Sin lavar el vaso, añadimos los huevos la nata la sal y la pimienta, y **mezclamos 10 segundos a velocidad 4**

Seguidamente le añadimos los puerros y las alcachofas reservadas y se **mezcla 10 segundos a velocidad 3**

Rellenamos la quiche que tenemos ya preheada con el relleno y le ponemos el queso rallado por encima, lo metemos en el horno a 180º con calor arriba y abajo poniendo la rejilla a una altura media, mas bien alto unos 20 ó 25 minutos (dependerá del horno). Cuando este dorado lo sacamos, si es necesario, darle un par de segundos sólo calor arriba para que dore un poquito. Sacar y dejar enfriar.

MUY RICA



