

Quish brócoli a los cuatro quesos

Tipo de plato: Entrantes · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mavillum · Autor: Smara

INGREDIENTES

0

1 cucharada/s	Aceite oliva
100 gr	Queso gruyere
100 gr	Queso azul
	Pimienta negra
100 gr	Mozzarella
1 bote/s	Leche ideal
4	Huevos
30 gr	Harina repostería
150 gr	Camembert
250 gr	Brócoli (brécoles) — cocido al vapor (12 minutos en varoma)
	Sal

ELABORACIÓN

Una vez preparada la masa quebrada (ver pag. 26 libro N.A.) estirar la mitad de la misma dejándola muy fina y forre un molde de 26 cm. De diámetro.

Pinche con un tenedor o con una ruleta de pinchar toda la base y los lados (selle los bordes con las manos mojadas en agua para que no se bajen).

Introdúzcala en el horno precalentado a 180° durante 15 minutos (tiene que quedar medio cocida). Mientras se hornea haga el relleno.

Relleno

Ralle el queso gruyere en velocidad 5-7-9 progresivo durante 15 segundos. Saque y reserve. Trocee el queso camembert en lonchas y reserve. Ponga en el vaso del thermomix la leche, la harina, mantequilla, el aceite, los huevos, sal y pimienta. Programe 5 minutos en 90° en velocidad 4.

Añada la mozzarella y el queso y mézclelo en vel. 2 unos segundos, o hágalo con

la espátula. Rectifique la sazón. Cuando la masa esté medio cocida, coloque encima las lonchas de queso Camembert y los ramitos de brócoli. Eche sobre ellos la mezcla del vaso y sobre esta ponga el queso Gruyere rallado. Introdúzcala en el horno precalentado a 180° y hornee durante 20 ó 25 minutos, pinchándola en el centro para verificar que está cocida.

MAVILLUM