

Quiche de Morcilla

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mavillum · Autor: Mami

INGREDIENTES

0	
1 lamina/s	Hojaldre
	Sal
50 gr	Queso gruyere — rallado
4	Huevos
1 vaso/s	Nata — líquida
6 cucharada/s	Aceite oliva
2 cucharada/s	Piñones
2 cucharada/s	Pasas
1	Cebollas — pequeña
2	Peras
1	Morcilla — de arroz
	Pimienta negra

ELABORACIÓN

Hornear el hojaldre o masa quebrada como marque el fabricante. Quitar la piel de la morcilla y rehogarla sin aceite- Añadir las peras en dados y rehogar. Reservar. Rehogar la cebolla picada en el aceite y cuando está pochada añadir pasas y piñones. Dar unas vueltas hasta dorar los piñones y las pasas se hinchen. Unir a la morcilla y cuando esté frío mezclar con los huevos batidos, la nata, sal, pimienta y el queso. Rellenar la tartaleta ya fría y hornear a 180º unos 20 minutos.