

Quish brócoli a los cuatro quesos

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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.