

Quiche de Morcilla

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

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.