



Dificultad:
Media



Porciones:
8



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	378 Kcal
Proteínas:	13.7 g
Grasa Total:	18.8 g
Colesterol:	27,7 mg
H. de Carbono:	0.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	0 mg

QUICHE DE MOZZARELLA, TOMATES DESHIDRATADOS Y PESTO

Ingredientes

Para la masa

1 ¼ Taza de harina

90 g de mantequilla

1 Huevo

1-2 Cucharadas de agua helada

Pizca de sal

Para el Relleno

1 Tableta de caldo de verduras MAGGI® EQUILIVE®

½ Taza de tomates deshidratados cortado en cuartos

1 Tarro grande de crema NESTLÉ®

4 Huevos

2 Cucharadas de pesto de albahaca

200 g de queso mozzarella rallado

Preparación

1.- Para la masa junta en un bowl la harina con la mantequilla y trabaja con tus manos frotando hasta conseguir migas. Añade el huevo y el agua poco a poco apretando hasta conseguir una masa homogénea que no se pegue en tus manos. Una vez lista, cúbreala con papel film y refrigera durante 15 min.

2.- Aparte, en otro recipiente disuelve el caldo de verduras MAGGI® EQUILIVE® con una taza de agua hirviendo. Agrega los tomates deshidratados y deja reposar durante 10 minutos hasta que se ablanden, luego retíralos y déjalos estilar. Mientras, estira la masa con la ayuda de un uslero sobre un mesón previamente enharinado, dejándola de 3 mm de grosor. Forra un molde desmontable de 22 a

24 cm de diámetro y pre-hornea a temperatura alta de 180°C durante 8 a 10 min.

3.- Por otro lado, mezcla la crema NESTLÉ® con los huevos previamente batidos, añade el pesto de albahaca y remueve. Retira la masa del horno y rellena hasta la mitad con esta preparación, acomoda los tomates por todos lados y cubre con el queso mozzarella. Devuelve al horno y deja la preparación durante 15 a 20 minutos más hasta que cuaje y dore la superficie. Retira del horno y sirve bien caliente.

