Quiche de Atún y Tomates Secos

Ingredientes

Ensalada

Albahaca fresca: c/n
Cebolla Morada: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Vinagre: c/n
Aceitunas negras: 12 Unidades
Pimiento: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n

Masa

Harina: 300 Gramos
Huevo grande: 1 unidad
Sal: 1 Pizca
Mantequilla: 180 Gramos

Relleno

Cebolla Morada: 1 unidad
Huevos: 2 Unidades
Pimiento verde italiano: 1 unidad
Queso Gruyere: 100 Gramos
Tomates secos rehidratados: 200 Gramos
Nata: 300 Gramos
Puñado de aceitunas negras sin hueso: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Ventresca de atún: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Unir la *harina* y la sal con la *mantequilla* pomada haciendo una arenilla.
- Agregar el *huevo* y formar una masa.
- Lo podemos hacer directamente sobre el molde elegido para servir.
- Estirar y forrar bien.
- Cortars los pimientos en tiras y la *cebolla* en juliana.

- Los tomates pueden ir a la mitad y la ventresca desmigar a último momento.
- Sobre la tarta poner una mezcla de *nata*, *huevo* y gruyere.
- Esparcir los ingredientes y salpimentar.
- Cocinar durante 40 minutos a 180 ºC en horno precalentado.
- En un bol mezclar el *vinagre* con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Añadir *albahaca*, *cebolla*, *pimiento* y aceitunas.
- Servir la quiche con la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/quiche-de-atun-y-tomates-secos