

Quiche de setas, almendras y trufa



Ingredientes

Para el relleno:

Huevo: 1 Unidad Aceite de trufa:

Aceite de oliva virgen: Almendras crudas peladas: 60 Gramos

Queso Emmental: 100 gCrema de leche: 200 GramosPuré de trufa negra: 30 GramosQueso Parmesano: 100 Gramos

Sal y Pimienta: Setas variadas: 100 Gramos

Para la masa:

Manteca: 180 g Harina: 300 g

Huevo grande: 1 Unidad Sal:

Preparación de la Receta

- Mezclamos la mantequilla fría con la harina y la sal
- Agregamos el *huevo*, amasamos y dejamos enfríar en la heladera (con un film en contacto con la superficie).
- Mezclamos los ingredientes del relleno y reservamos.
- Salteamos las setas en aceite de oliva, sal y pimienta.
- Extendemos la masa en un molde y cortamos los bordes sobrantes
- Pre cocinamos la masa con un peso encima durante unos 10 minutos en el horno precalentado a 180°C.
- Cuando la masa esté lista, disponemos sobre ellas las setas y el relleno
- Espolvoreamos con el queso emmental y las almendras crudas troceadas
- Cocinamos durante unos 20-25 minutos a 180°C de nuevo en el horno.