

Quiche de setas, almendras y trufa



Ingredientes

Para el relleno:

Huevo: 1 Unidad

Aceite de oliva virgen:

Queso Emmental: 100 g

Puré de trufa negra: 30 Gramos

Sal y Pimienta:

Aceite de trufa:

Almendras crudas peladas: 60 Gramos

Crema de leche: 200 Gramos

Queso Parmesano: 100 Gramos

Setas variadas: 100 Gramos

Para la masa:

Manteca: 180 g

Huevo grande: 1 Unidad

Harina: 300 g

Sal:

Preparación de la Receta

- Mezclamos la *mantequilla* fría con la *harina* y la sal
- Agregamos el *huevo*, amasamos y dejamos enfriar 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.