Quiche de Vainas y Tocino en Salsa de Chile Norteño



Ingredientes

Armado

Perejil: Cantidad necesaria
Huevo: Cantidad necesaria

Masa

Huevo: 1 Unidad
Harina: 200 g
Mantequilla: 100 g

Relleno

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Chicharo japonés: 30 g
Crema para batir: 1 Taza
Huevos: 3 Unidades
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Papa cambray: 30 g
Queso Gouda: 1 Taza
Cebolla: 25 g
Tocino en cubos: 60 g

Salsa de chile norteño

Cebolla: 1/4 Unidad
Chiles pasilla limpios y blanqueados: 5 Unidades
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Tomatillos asados: 150 gr

Preparación de la Receta

Masa

- En un tazón, mezclar el *huevo* con *harina* y *mantequilla*
- Trasladar la masa en una superficie de trabajo y amasar hasta obtener una textura lisa
- Dejar reposar
- Una vez reposada, extender la masa con un rodillo.
- Engrasar un molde circular con la *mantequilla*
- Colocar la masa extendida hasta cubrir por completo el molde y fonzar
- Retirar el exceso de masa de las orillas
- Reservar.

Relleno

- En una sartén con un poco de aceite vegetal, cocinar la *cebolla* con el **tocino** cortado en pequeños cubos y los *chícharos* cortados sin tallo
- Salpimentar.
- Trasladar a un tazón y añadir el queso gouda en hebras, la *crema*, los huevos, la *patata* cambray fileteada y blanqueada
- Mezclar muy bien y salpimentar a gusto.

Armado

- Barnizar la masa fonzada en el molde con un poco de *huevo* y agregar el relleno
- Colocar el molde en el horno y cocinar a 180 °C durante 45 minutos
- Mientras tanto, preparar la salsa.

Salsa de chile norteño

- Colocar en una licuadora los tomatillos asados con la *cebolla*, los chiles pasillas y el agua
- Salpimentar a gusto y licuar.

Decoración

- Desmoldar el quiche y servir una porción en un plato, sobre una cama de salsa
- Por último, decorar con *perejil*.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Ten en cuenta que la *crema* de leche tiene que estar bien fría al momento de utilizar y mezclar

Para m&aacute

- S recetas deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en