

Quiche de Vegetales con Salsa de Jitomate Rostizado

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Ensalada de arúgula

Aceite De Oliva: 30 mililitros
Cebolla Morada: 1/4 unidad
Jugo de Naranja: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Arúgula: 150 Gramos
Jitomate cherry: 50 Gramos
Pepino: 1/2 unidad
Naranja: 2 Unidades

Quiche

Calabaza italiana: 1 unidad
Esparragos: 1 Manojó
Huevo: 4 Unidades
Nuez Moscada: 1 Pizca
Queso Manchego: 120 Gramos

Crema para batir: 200 mililitros
Harina: 200 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos
Pimienta Negra: c/n
Sal: c/n

Salsa de jitomate rostizado

Jitomate: 6 Unidades
Dientes de ajo: 4 Unidades
Sal y Pimienta: c/n

Crema acida: 200 mililitros
Mantequilla: 80 Gramos

Preparación de la Receta

Salsa de jitomate rostizado

- En una charola colocar los jitomates cortados en cuartos, con un poco de sal, rostizar en el horno a 160° C durante 20 minutos.
- Licuar los jitomates rostizados fundir la *mantequilla* y sofreír la salsa de **jitomate**, *sazonar* con sal y pimienta, agregar la *crema* ácida y reducir hasta obtener la textura de salsa.

Quiche

- En un tazón colocar el *harina*, la *mantequilla* en cubos y amasar hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar.
- Pasado el reposo, extender la masa con un rodillo y colocar en un molde.
- En un tazón batir los huevos, queso rallado, *crema*, sal y nuez moscada y reservar.
- Cortar la *calabaza* y espárragos.
- En una sartén colocar aceite, sal y sofreír la *calabaza*, el *espárrago* *sazonar* con pimienta, añadir a la mezcla de huevos, verter sobre la masa.
- Hornear el quiche durante 40 minutos a 170° C
- Dejar enfriar y desmoldar, cortar en rebanadas.

Ensalada de arúgula

- Cortar el *jitomate* en mitades, la *cebolla* en plumas, el pepino en cubos y reservar.
- Obtener supremas de las naranjas.
- En un tazón mezclar todos los ingredientes.
- *Aliñar* con aceite de oliva y *jugo* de *naranja*, salpimentar y reservar.
- Servir el quiche con salsa de *jitomate* rostizado y ensalada de *arúgula*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/quiche-de-vegetales-con-salsa-de-jitomate-rostizado>