

QUICHE DE GAMBAS CON FORTUNELLAS

INGREDIENTES

1 masa de hojaldre
 3 huevos
 1 bote de 250 gr. de crema fraiche
 200 gr. de hojas de espinacas frescas
 1 puerro
 250 gr. de queso semi curado*
 25 gambas peladas*
 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra*
 7-8 Fortunellas
 7-8 tomates Sherrys
 Sal, pimienta, nuez moscada Mantequilla para engrasar el molde

PREPARACIÓN

Precalentar en una sartén el aceite de oliva y refreír el puerro cortado en rodajas. Cuando esté doradito introducir las gambas y las hojas de espinacas. Dejar muy poco tiempo hasta que las gambas cojan el color rosado y las espinacas se ablanden. Salpimentar un poco.

Dejar enfriar sobre un colador para que suelten el líquido.

Engrasar el molde con mantequilla y extender la masa de hojaldre pegándola bien al recipiente y dejando que sobre un poco de masa en el borde. Hacer unos agujeritos con un tenedor y meter en el horno previamente calentado a 200 gr. unos 8 minutitos, hasta que empiece a dorar.

Mientras que dora nuestra masa de hojaldre, mezclar los 3 huevos, el bote de crema fraiche, los 250 gr. de queso semi curado rallado, 4/5 fortunellas cortadas en rodajitas. Vertir la mezcla que teníamos enfriando en el colador. Salpimentar al gusto y rallar un poco de nuez moscada.

Vertir esta mezcla sobre nuestro hojaldre que ya estará un poco dorado. Decorar con los tomates Sherrys cortados a la mitad y el resto de las rodajitas de las fortunellas. Volver a meter en el horno a 200° durante aproximadamente 20 minutos.

Se puede servir en frío o en caliente acompañado de una buena ensalada.

Créditos

Fotografía: hugomoneros.com
 Receta y organización: Pepa Bascón
 Solera Lebensmittel GmbH
 Mathias-Brüggen-Str. 1 - 50827 Colonia

