Quiche de espinacas al Chaurnes

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Moskar Mendez

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para la masa:
- 200 g de harina
- 90 g de mantequilla
- 20 ml de agua fría
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 3 cucharaditas de semillas de amapola
- Relleno:
- 750 g de espinacas
- 1 cebolla grande
- 200 g de queso Chaumes
- 200 ml de leche
- 50 g de bacon
- 60 ml de nata líquida
- 3 huevos
- Pimienta rosa
- Nuez moscada
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Ponemos la harina en la superficie de trabajo formando un volcán, en el centro añadimos la mantequilla en cubitos, el huevo, las semillas de amapola y la sal. Con la punta de los dedos, mezclamos y amasamos los ingredientes en el hueco. Poco a poco, llevamos la harina hacia el centro y amasamos la mezcla hasta obtener una textura granulada. A continuación añadimos el agua y mezclamos bien hasta que la masa se ligue. Con la palma de la mano, amasamos la mezcla hasta que quede firme. Formamos una bola y la envolvemos en film transparente, la introducimos en el frigorífico al menos durante una hora. Preparación el relleno: Cortamos en trozos pequeños la cebolla y las espinacas. Seguidamente ponemos un poco de aceite en una sartén y cuando esté caliente añadimos la cebolla y un poco de sal. Rehogamos hasta que esté tierna y añadimos las espinacas. Continuamos rehogando unos 4-5 minutos. En un bol batimos los huevos, añadimos la nata, la sal, la pimienta, la nuez moscada y volvemos a batir hasta integrar. Preparación de la tarta: Estiramos la masa hasta que tenga un grosor aproximado de 3 mm, y la colocamos sobre un molde enharinado. Cortamos los bordes, lo cubrimos con papel vegetal y le echamos encima cualquier legumbre como judías o garbanzos. La introducimos en el horno, precalentado a 160º durante unos 30 minutos. La sacamos del molde y la volvemos a hornear sin en el molde durante unos 3 minutos. Añadimos el relleno a la base (bien escurrido) y añadimos el queso, esparciéndolo de forma uniforme, seguidamente añadimos la mezcla de huevos y nata sobre la tarta, y espolvoreamos un poco de pimienta rosa. Introducimos en el horno, precalentado a 180º, durante unos 25-30 minutos.