



Consejo del chef

Y recuerda no olvidar preparar fruta fresca para un zumo recién exprimido. Exprime la fruta hasta llenar un vaso de zumo, y sirve junto con el resto del desayuno. Sorpréndela con un buenos días muy dulce.

Raciones para 1

1
masa brisa

Tomates variados
250 g
queso crema

100 g
queso fresco de cabra

Albahaca

Aceite de oliva

Sal

- 1 Engrasa bien un molde de quiche con mantequilla. Luego coloca la masa encima y píñchala con un tenedor. Coloca un papel de horno por encima y garbanzos secos o similar, para darle peso y que la masa no se hinche en el horno.
- 2 Hornea la masa a 180º durante 15 minutos. Saca el papel de horno con los garbanzos y vuelve a hornear de 5 a 10 minutos más hasta que toda la masa esté bien dorada y totalmente cocinada.
- 3 Para la mezcla de queso de la base, mezcla el queso crema con el queso fresco de cabra, las almendras picadas y la albahaca y extiéndelo en la base del pastel.
- 4 Corta los tomates en rodajas de distintos tamaños y cubre con ellos la tarta. Por último, rocía con un chorrito de aceite de oliva, sal, pimienta y unas hojitas de albahaca y ¡listo para disfrutar!

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/quiche-tomate-y-queso-crema/>

