



Consejo del chef

Retirar del horno, utilizar las hojas de albahaca para hacer las hojas de las flores y servir.

Raciones para 1

<https://youtu.be/WLXPxULmy8E>
Cebolla caramelizada

1 Masa quebrada

Nata para cocinar

250 gr

4 gr Huevos

Pimienta

Tomates cherry

120 gr Queso rallado

100 gr Sal

6

Tomates cherry

Albahaca fresca

- 1** Engrasar un molde de quiche con aceite de oliva, colocar la masa quebrada encima y formar la base y los costados. Retirar la masa sobrante, colocar un papel de horno encima y rellenar de garbanzos secos. Hornear durante 15 minutos a 190 °C.
- 2** En un bol aparte, juntar el queso crema con el queso rallado, los huevos, la nata, la sal y la pimienta. Batir hasta conseguir una mezcla homogénea, incorporar la cebolla caramelizada, los tomates cherry cortados en cuartos y volver a remover bien.
- 3** Verter sobre la masa cocinada y hornear a la misma temperatura durante 15 minutos. Sacar del horno, decorar con los tomates cherry restantes y el cebollino formando tulipanes, y volver a hornear durante otros 15 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/quiche-de-cherrys-y-cebolla-caramelizada/>

COOKING
LOVERS 