



## Consejo del chef

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

## Raciones para 1

Aceite de oliva

1 Masa quebrada

250 gr Queso crema

4 Huevos

120 ml Nata para cocinar

70 gr Queso rallado

Sal

Pimienta

120 gr Cebolla caramelizada

100 gr Tomates cherry

6 Tomates cherry

Cebollino

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** TEKA