Quiche de cherrys y cebolla caramelizada



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 ºC.

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/