



## Quiche de salmón ahumado

### INGREDIENTES

Para la masa:

- 1  $\frac{1}{4}$  de taza de harina todo uso
- 1 Pizca de sal
- 3 Cdas de mantequilla
- 3 Cdas de manteca vegetal
- 3 o 4 Cdas de agua fría

Para el relleno:

- $\frac{1}{4}$  Taza de ciboulette picadito
- 200g Salmón ahumado
- 1 Taza de queso emmental rallado

Para la crema:

- 4 huevos
- $\frac{3}{4}$  Taza de leche
- $\frac{3}{4}$  Taza de crema de leche espesa
- 2 Cdas de mantequilla derretida
- 1 Cda de harina
- 1 Pizca de sal
- Pimienta al gusto
- Nuez moscada al gusto (recién rallada)

### PREPARACIÓN

Para la masa: cierce la harina y la sal en un recipiente, agrégale mantequilla y la manteca y con dos cuchillos mezcla hasta que la masa se ponga grumosa. Agrega a la mezcla tres cucharadas de agua y mezcla con un tenedor y luego con la punta de los dedos hasta que adquiera consistencia, si sigue grumosa puedes agregarle un poco más de agua.

Cubre el recipiente con papel de plástico aislante y refrigera por una hora. Espolvorea harina sobre una superficie y extiende la masa con un rodillo. Coloca en un molde para pie y cubre con papel de aluminio, coloca granos de caraotas o arroz encima para hacer peso. Con el horno precalentado a 200 °C hornea la masa por 7 minutos. Remueve los granos y el papel de aluminio y pincha la superficie del pie con un tenedor. Hornea por cinco minutos más sin que se dore. Deja enfriar antes de ponerle el relleno.

Para el relleno: Coloca ciboulette picadito sobre la masa. Agrega lonjas de salmón hasta cubrir y después, añade queso rallado encima del salmón. Para la crema: Con un batidor de mano mezcla los huevos, la  $\frac{3}{4}$  Taza de leche,  $\frac{3}{4}$  Taza de crema de leche espesa. Añade las dos cucharadas de mantequilla derretida, la cucharada de harina, una pizca de sal y pimienta al gusto. Por último agrega la nuez moscada rallada.

Para terminar: Coloca la crema sobre el relleno y lleva al horno precalentado a 200 °C, cocina entre 30 y 45 minutos hasta que la crema esté firme y doradita.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe