



QUICHE ECLAIR DE VERDURAS

Ingredientes (para 1 molde cuadrado de 18 cm):

- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 4 rebanadas de pan de molde
- Perejil fresco, orégano
- 6-7 huevos XL
- 150 g mezcla de quesos para fundir*
- Sal, pimienta negra
- 40 g jamón cocido

* cheddar, mozzarella, massdam

Elaboración:

1. Lavar, pelar y picar las verduras en brunoise pequeña (= dados de 4-5 mm).
2. Picar el jamón cocido en dados del mismo tamaño que la verdura.
3. Engrasar un molde cuadrado de 18 cm de lado y forrar con una tira de papel vegetal dejando que sobresalga por los lados para facilitar el desmoldado.
4. Retirar la corteza del pan de molde y colocar en el fondo del molde ajustándolo para que no haya ningún hueco libre.
5. En un bol grande batir los huevos ligeramente hasta que estén espumosos.
6. Añadir las verduras picadas, el jamón cocido y la mezcla de quesos de nuestra elección.
7. Sazonar con sal y pimienta negra y agregar perejil picado y orégano al gusto (opcional).
8. Mezclar bien y verter en el molde sobre la base de pan de molde.



9. Alisar la superficie y hornear a 180°C con calor arriba y abajo unos 35 minutos dependiendo del tamaño del molde.

10. Sacar del horno y dejar reposar 5-10 minutos antes de desmoldar muy delicadamente sobre una rejilla ¡¡BUEN PROVECHO!!

** Se pueden sustituir las verduras y el queso por otras variedades a nuestro gusto.*

** Si el fondo del molde no queda cubierto completamente recortar otras rebanadas de pan de molde para que ajuste.*

** La cantidad de huevos puede variar dependiendo del tamaño de las verduras.*