



QUICHÉ DE MACHACA 6 porciones

Ingredientes:

BASE:

- 1 barra de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g)
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de harina de trigo
- $\frac{1}{4}$ de taza de leche

RELLENO:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- $\frac{1}{4}$ de cebolla, fileteada
- 1 diente de ajo, picado
- $\frac{3}{4}$ de taza de machaca
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- 2 huevos
- $\frac{1}{4}$ de taza de crema
- 2 $\frac{1}{2}$ cucharadas de harina de trigo
- 100 g de queso Chihuahua

Horno precalentado a 180° C

Método de Preparación:

1. Para la base, bate la mantequilla hasta acremar, agrega los huevos y la sal, mezcla perfectamente. Incorpora alternando la harina con la leche, sigue batiendo hasta que se integren bien todos los ingredientes y tengas una masa lisa. Reserva.
2. En una sartén calienta el aceite, fríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, agrega la machaca, mezcla perfectamente y retira del fuego; reserva.
3. Aparte en un bowl mezcla la leche, los huevos, la crema, la harina y el queso hasta integrar por completo.
4. Vierte la mezcla anterior en la base y agrega la mezcla de machaca. Hornea durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
5. Retira del horno, desmolda, sirve y ofrece.



Tiempo de Preparación: 20 min.
Tiempo de Horneado: 30 min
Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****