

# QUICHE DE MARZUELOS

**Autora: Almudena Erasun Rubio**



## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS.

300 g de marzuelos  
5 huevos  
150 c.c de nata líquida  
125 g de queso emmental  
3 puerros  
1/2 cebolla  
40 g de mantequilla  
sal, pimienta y nuez moscada  
1 paquete de pasta brisa fresca

## PREPARACIÓN:

Precalentar el horno a 175°.

Colocar la pasta brisa en un molde bajo para horno, ajustarlo bien al molde, pinchar abundantemente con un tenedor y tapar con papel de aluminio cuando el horno coja temperatura introducirlo durante 10 minutos, quitarle el papel de aluminio y dejarlo durante 5 minutos más; retirarlo del horno.

El horno seguirá caliente.

Limpiar bien los puerros, picar finos

Picar la media cebolla.

En una sartén pondremos la mantequilla a derretir para pochar los puerros y la cebolla muy despacio, añadir sal. Retirar

Cortar a trozos pequeños las setas para rehogar a fuego fuerte con el resto de

grasa que quede en la sartén de haber hecho los puerros.

En un bol aparte poner los huevos, batir, añadir la nata, la pimienta, la nuez moscada y un poco más de sal, volver a batir.

Cuando las setas y los puerros estén tibios añadir a los huevos junto con el líquido que puedan soltar las setas e incorporar el queso rallado.

Hechar toda esta mezcla en el molde de la pasta brisa previamente cocida.

Poner al horno durante 20 minutos a 175°

Se puede servir tibia.