GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Receta de quiche de calabacín, queso y pera

Actualidad Empresarial | 27/03/2024 | 00:00

Para los amantes de los platos versátiles que ofrecen una perfecta, y a la vez inusual, combinación entre dulce y salado y entre cremoso y crujiente, la receta de quiche de calabacín, queso y pera es muy recomendable.

En este sentido, la web especializada de recetas fáciles pone a disposición todos los detalles para llevar a cabo esta deliciosa comida de forma fácil y rápida. Así, es posible explorar la simplicidad de los ingredientes y la riqueza de los sabores de este plato típico de la cocina francesa.

Una receta sencilla y deliciosa

La receta de quiche de calabacín, queso y pera es ideal para aquellas personas que buscan una comida sabrosa y, al mismo tiempo, saludable y equilibrada. En este aspecto, la base suave y jugosa del calabacín, junto con la sutil dulzura de la pera y el carácter profundo y cremoso del queso generan un exquisito contraste de sabores y texturas.

A su vez, todos los ingredientes que se utilizan en este plato son frescos y nutritivos, por lo que se trata de un alimento que puede disfrutarse en cualquier momento del día, tanto en un brunch especial como en una cena ligera. Por ello, quienes preparen la receta de quiche de calabacín, queso y pera podrán deleitar el paladar de sus invitados desde el primer bocado, sorprendiéndolos con una experiencia culinaria única, llena de sabor y salud.

¿Cómo preparar quiche de calabacín, queso y pera?

Originaria de Francia, la receta de quiche de calabacín, queso y pera ha sabido adaptarse a la gastronomía de diferentes países del mundo, con agregados de diversos ingredientes locales que hablan de la versatilidad de este plato. De este modo, para preparar la masa de este entrante son necesarios 200 gramos de harina de trigo, 100 gramos de mantequilla fría, media cucharadita de sal y entre 4 y 5 cucharadas de agua fría.

Por su parte, el relleno requiere 1 calabacín mediano cortado en rodajas finas, 1 pera grande pelada y cortada en láminas, 150 gramos de queso rallado, 200 mililitros de crema de leche y 3 huevos grandes. Después de reunir los ingredientes, se debe mezclar la harina con la sal en un bol grande, añadiendo la mantequilla cortada en cubitos y el agua hasta formar una masa homogénea, la cual, después de ser envuelta en un film y refrigerada durante 30 minutos, se debe colocar en un molde y hornear.

Por otro lado, para elaborar el relleno es preciso batir los huevos con la crema de leche, sal, pimienta y nuez moscada, agregar el queso rallado y verter esta mezcla sobre las rodajas de calabacín y pera previamente distribuidas en la masa precocida. Una vez realizado este paso, se debe hornear la quiche entre 35 y 40 minutos, y esperar a que se enfríe antes de servir.

Quienes busquen conocer todos los detalles de la receta de quiche de calabacín, queso y pera, y de muchos otros platos, pueden ingresar a la página web de iRecetasFáciles.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/233898-receta-de-quiche-de-calabacin-queso-y-pera.htm