



Sartén 18 Terra
+ Cacerola 18 + Flip Terra

Quiche caprese, papas fritas y cuadrados de almendra sin TACC



4 porciones



1 h 30 min



Horno Masas
y Frituras

INGREDIENTES

Para el quiche:

150 gr. harina
50 gr. mantequilla
60 cc. agua fría
1 cdita. sal
200 gr. tomates cherry
cortados al medio
200 gr. queso mozzarella
cortado en cubitos
1 un. albahaca picada
3 un. huevos
100 cc. crema
c/n sal y pimienta

Para las papas fritas:

2 un. papas cortadas en bastones
1 lt. aceite neutro para freír
c/n mayonesa y ajo picado para servir

Para los cuadrados de almendra:

225 gr. harina de almendras
2 un. huevos
40 cc. aceite
1 cdita. esencia vainilla
75 gr. miel
1 cdita. vinagre
½ cdita. bicarbonato de sodio
½ cdita. sal
100 gr. frutos rojos congelados o frescos

PREPARACIÓN

Para la quiche colocamos en la Sartén la harina, la manteca fría en cubos y la sal y con los dedos integramos todo haciendo un arenado. Agregamos el agua fría, formamos la masa y la estiramos.

Para el relleno batimos los huevos con la crema y condimentamos a gusto. Incorporamos los tomates, la mozzarella y la albahaca y rellenamos la masa. Tapamos y cocinamos 40' a fuego mínimo.

Para las papas fritas precalentamos el aceite aproximadamente 15' y freímos las papas con la Cacerola tapada hasta que estén doradas. Servimos con mayonesa de ajo.

Para los cuadrados de almendra batimos en un bowl con batidor de mano todos los ingredientes. Volcamos la mezcla en la Flip aceitada y cocinamos 30' a fuego mínimo. Damos vuelta y continuamos la cocción 15' más. Desmoldamos y cortamos en cuadrados.