

Quiche de bacallà amb alls tendres



De les millors quiches que hem fet. M'encanta trobar-me el bacallà estellat pel mig i no em cansa com les altres.

Per 4 Persones

Temps: 45 min.

Ingredients:

- -Massa brisa
- -Un manat d'alls tendres
- -Bacallà estellat per desalar
- -Sal, pebre i oli d'oliva
- -4 ous
- -Formatge ratllat (mitja bosseta petita)
- -60 cc nata líquida



Elaboració:

PAS 1: El dia abans deixem en remull el bacallà.

PAS 2: Netegem els alls tendres i els tallem a rodanxetes. Els passem per la paella i els sofregim amb una mica d'oli.

PAS 3: A banda barregem els ous amb el formatge, la nata, la sal i el pebre.

PAS 4: Esbandim el bacallà i l'esmicolem una mica deixant que es vegin els tallets i l'afegim a la mescla dels ous. També hi afegim l'all tendre i ho barregem amb suavitat.

PAS 5: En un motlle de silicona hi col·loquem la massa amb el paper entre la massa i el motlle, així un cop cuit ens podrem agafar al paper per desenmotllar amb més comoditat. Si no us agrada com queda amb la massa que es surt per fora, tal·leu-la a rans de motlle. A mi em va sobrar i va quedar molt quebradissa a l'hora de servir.

PAS 6: Punxem la massa amb la forquilla perquè no ens facin bombolles. Jo la vaig fer amb 35 minuts a 180°.













Bon Profit!