

## QUICHE DE ESPÁRRAGOS Y QUESO

### **Ingredientes:**

- ~ 1 lámina de masa brisa estirada (para un molde de 28 ó 30cm)
- ~ 2 frascos de espárragos verdes en conserva o 400g de espárragos frescos
- ~ 200g de jamón serrano cortado en taquitos
- ~ 150g de queso de cabra
- ~ 250ml de leche evaporada
- ~ 3 huevos
- ~ 1 cucharada de aceite de oliva
- ~ Pimienta.



### **Preparación:**

- Precalentamos el horno a 200°.
- Escurremos los espárragos, los troceamos y rehogamos muy poco en una sartén con el jamón.
- Batimos los huevos, mezclamos con la leche evaporada y la pimienta. Reservamos.
- Forramos un molde con la masa; cubrimos con papel de horno y rellenamos con garbanzos presionando bien en las paredes para que no se deformen.
- Horneamos durante 10 minutos a 180°; retiramos los garbanzos y observamos que la masa presente un aspecto seco, de lo contrario lo metemos de nuevo al horno dos minutos más.
- Rellenamos la tarta con el rehogado de espárragos.
- Vertemos los huevos con la leche sobre los espárragos.
- Repartimos el queso sobre la tarta.
- Horneamos durante 25 ó 30 minutos hasta que esté cuajada.

## ABANICO DE HOJALDRE CON FRUTAS Y QUESO

### **Ingredientes:**

- ~ 1 lámina de hojaldre estirado
- ~ 2 manzanas
- ~ 2 plátanos
- ~ 1 limón
- ~ Un puñado de arándanos o de pasas hidratados en algún licor (opcional)
- ~ Un puñado de piñones tostados
- ~ 2 yogures de limón
- ~ ½ tarrina de queso crema light o quark 0%
- ~ Dos cucharadas de azúcar
- ~ Semillas de Ajonjolí tostadas (sésamo)
- ~ Azúcar glas para decorar



### **Preparación:**

- Precalentamos el horno a 200°.
- Espolvoreamos con azúcar el hojaldre y hacemos triángulos toda la masa. Necesitaremos tres triángulos por persona.
- Los pintamos con huevo y metemos al horno poniendo un papel de hornear con peso encima, para que no suba, durante quince minutos a 190° hasta de que estén dorados.
- Cortamos en cuadraditos las manzanas y los plátanos.
- Añadimos los arándanos o las pasas, la ralladura y unas gotas de limón.
- Cocemos las frutas en el microondas durante cinco minutos. Reservamos.
- Mezclamos los yogures con el queso y añadimos dos o tres cucharadas de azúcar (al gusto). Reservamos.
- Colocamos un triángulo de hojaldre en el plato; En la parte más ancha del triángulo echamos una cucharada de frutas y algunos piñones; sobre éstas otro triángulo, fruta, piñones, hasta formar tres pisos (el último sin fruta).
- Decoramos con azúcar glas y hojitas de menta.
- Emplatamos el postre acompañado de la crema de queso espolvoreada con ajonjolí.