Quiche de bacalao

INGREDIENTES

2 lomos de bacalao desalado
150 g de pimientos verdes
200 g de cebolla
1 diente de ajo
3 huevos
200 g de nata liquida
1 círculo de pasta brise

PREPARACIÓN

1. Enciende el horno a 220 ºC.
2. Añade la cebolla y el ajo en el vaso y trocear a gusto a **velocidad 4.**
3. Añade la cebolla y el ajo **4 min/vel 1/giro izquierda/120ºC.**
4. Añade los pimientos y programe **4 min/vel 1/giro izquierda/120ºC.**
5. Añade el bacalao deshecho en lascas y rehogar todo junto **7 min/vel 1/giro izquierda/120ºC.**
6. Añadir los huevos batidos y la nata liquida. Añadir un pelín de sal. Mezclar unos segundos a **velocidad 3.**
7. Engrasar el molde desmoldable o forrado con papel vegetal. Poner la pasta brisa, pincharla con un tenedor para que no suba y poner al horno 10 min al horno a 220ºC.
8. Poner el relleno dentro de la masa y hornear 20 min hasta que cuaje.