Quiche Salpicão de Frango

Tempo de preparo
300 minutos

Rendimento
4 unidades

Sobre a Receita

A Quiche Salpicão de Frango é uma releitura criativa e saborosa da tradicional quiche. Combinando a massa amanteigada e crocante com o recheio cremoso de salpicão de frango, esta receita oferece uma experiência gastronômica única. A praticidade do preparo e a combinação de sabores familiares fazem desta quiche uma opção ideal para um almoço especial, um jantar em família ou até mesmo para incrementar o cardápio de eventos.

A quiche, originária da região da Alsácia, entre a França e a Alemanha, é uma torta aberta com base de massa quebrada e recheio à base de ovos e creme de leite. Com o tempo, a receita se popularizou e ganhou diversas variações ao redor do mundo. A Quiche Salpicão de Frango, em particular, representa uma adaptação brasileira, incorporando o popular salpicão de frango ao recheio, criando uma versão saborosa e original.

- Versatilidade: A Quiche Salpicão de Frango é uma receita versátil. Pode ser servida como prato principal em um almoço leve, como entrada em um jantar mais elaborado, ou até mesmo como um lanche especial. Sua praticidade permite que seja facilmente adaptada a diferentes ocasiões.
- Rendimento: Esta receita rende uma quiche em uma forma de 20cm de diâmetro, ideal para servir de 6 a 8 pessoas.
- Tempo de Preparo: O tempo total de preparo é de aproximadamente 1 hora e 50 minutos, considerando o tempo de resfriamento da massa e o tempo de forno. A praticidade da receita permite que a massa seja preparada com antecedência, otimizando o tempo no dia do preparo.

Ingredientes

Margarina - 0,4Kg

Ovo batido - 0,1Kg

Sal - 0,005Kg

Creme de Leite - 0,1Kg

Farinha de Trigo Suprema Especial Pastel e Massas Frescas - 0,6Kg

Recheio

Maionese - 0,5Kg

Cenoura Ralada - 0,12Kg

Salsão Laminado - 0,06Kg

Cebola Picada - 0,12Kg

Frango Cozido e Desfiado - 1,2Kg

Modo de Preparo

Massa

1. Junte a farinha de trigo com a margarina e misture até formar uma “farofa”
2. Acrescente os ovos, o creme de leite e o sal
3. Misture até obter uma massa lisa e homogênea
4. Reserve sobre refrigeração por 1(uma) hora.
5. Abra a massa e forre uma forma de 20 cm de diâmetro com 4,5 cm de altura o fundo e a lateral, faça pequenos furos com o auxilio de um garfo ou faca no fundo da massa
6. Leve para gelar antes de assar (20 minutos aproximadamente)
7. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos até a massa estar cozida e seca

Recheio

1. Misture em uma tigela a maionese, a cenoura, o salsão e a cebola picada
2. Junte o frango defumado e misture bem, acrescente azeite
3. Adicione a cebolinha
4. Coloque na massa assada o recheio e sirva com batata palha cobrindo a quiche