



74 **ELLA&ÉL** La cocina fácil...
de **Martín Berasategui**

Fotos de José Luis López de Zubiria



PRIMER PLATO

Quiche casera de piquillos y emmental

UNA MANERA DIFERENTE DE HACER UNA QUICHE.

Tiempo de preparación: una hora y cuarto

Ingredientes: una barra de pan, 100 g de bacon en dados, 300 g de cebolleta, 250 g de pimientos de piquillo, 200 g de tomatitos cherry, 100 g de emmental rallado, 2 huevos, 250 g de nata, 10 g de aceite de oliva, 5 g de mantequilla y sal.

Elaboración: el pan que usemos ha de estar seco y, para cortarlo en rebanadas, necesitaremos también un cuchillo de sierra. Lo recomendable es partir la barra en dos mitades y cortar esas lonchas muy finas a lo largo, sobre una tabla; con las rebanadas resultantes haremos un fondo de tarta exprés, evitando así hacer una masa quebrada y tener que forrar el fondo de tarta de la manera habitual. Con las lonchas de pan bien finas, cubrimos un molde

previamente untado con mantequilla. Sofreímos los dados de bacon hasta que estén dorados. Agregamos la cebolleta y rehogamos durante siete minutos más. Luego añadimos los pimientos cortados en tiras y lo

dejamos todo otros tres minutos. Mezclamos la nata, los huevos y el queso, lo agregamos a la mezcla anterior y lo ponemos a punto de sal.

Acabado y presentación: ponemos los tomates partidos en dos en la base del molde, bien forrado de pan. Vertemos la mezcla sobre el molde y hornearmos a 165 °C durante 45 minutos. Podemos acompañar la quiche con un ensalada verde. ■

Más recetas de Martín Berasategui en www.xlsemanal.com/recetas

EL VINO

Barons de Rothschild Brut

■ Los champagnes de la familia Rothschild proceden de los mejores terroirs, como sucede con este brut que destaca por su gran equilibrio y sus sutiles notas: aromas de pera, almendras y avellanas crudas, con toques de flores blancas y notas abisocochadas. Se elabora con vinos de tres años, como mínimo, correspondientes a uvas chardonnay (60%), pinot noir y pinot meunier (40% entre ambas), envejeciendo en tradicionales cavas por largo tiempo. De finísima burbuja y color dorado, es franco y vivo en boca, con un agradable final de contenida dulzura. Precio aprox.: 40 €. **JUAN LUIS RECIO**

Más vinos en www.xlsemanal.com/vinos

