



QUICHE DE ESPINACAS Y BACON

Ingredientes (para 4-6 personas):

- 1 lámina de hojaldre
- 100 g queso gruyere
- 175 g de bacon o panceta
- 2 huevos
- 60 ml leche
- 300 ml nata líquida
- 75 g espinacas frescas
- Sal, pimienta negra, nuez moscada

Elaboración:

1. Engrasar un molde acanalado de base desmontable de 24 cm de diámetro x 3 cm de altura con mantequilla pomada.
2. Forrar el molde con la lámina de hojaldre recién sacada de la nevera y ajustar con las yemas de los dedos sin desgarrar ni afinar el hojaldre.
3. Retirar el excedente de hojaldre, pinchar el fondo con un tenedor y colocar un peso encima para cocer en blanco.
4. Hornear a 175°C en horno precalentado con calor arriba, abajo y ventilador durante 15 minutos.
5. Cortar el bacon en dados y dorarlos ligeramente en una sartén sin nada de grasa.
6. Lavar las espinacas, retirar el tallo si es muy grueso y picar a grosso modo.
7. Incorporar las espinacas al bacon y rehogar el conjunto unos segundos. Retirar del fuego y reservar...
8. Sacar el hojaldre del horno, retirar cuidadosamente el peso y verter encima las espinacas y el bacon.



9. Colocar encima el queso rallado (mejor si es en el último momento).
10. Batir los huevos con varillas, añadir la nata líquida, la leche y salpimentar al gusto. Agregar un toque de nuez moscada.
11. Verter esta mezcla encima del queso y hornear a 185°C en horno precalentado con calor arriba, abajo y ventilador durante 30-35 minutos.
12. Si la superficie se dora excesivamente colocar un papel de aluminio sobre la superficie para detener la coloración.
13. Sacar del horno y dejar enfriar ligeramente antes de desmoldar (de lo contrario la quiche podría romperse).
14. Se sirve caliente, templada y/o fría y ¡¡es toda una delicia!!

** Se puede sustituir el hojaldre por masa quebrada.*

**Para cocer en blanco el hojaldre se utiliza un peso que puede ser bolas de cerámica o unos garbanzos secos.*