



QUICHE LORRAINE

Ingredientes (para 6 personas):

- 1 base de masa quebrada o masa brisa de aprox. de 23 cm de diámetro
 - 300 gr de nata de cocinar
 - 200 g. de panceta ahumada en lonchas o beicon
 - 3 huevos tamaño M
 - Nuez moscada
 - pimienta negra recién molida
 - Cebollino fresco
-

Elaboración:

1. Precalienta el horno a 180° C.
2. Engrasa un molde redondo con spray antiadherente o con mantequilla derretida. Coloca la masa y presiona ligeramente por todo el borde para darle forma. Con un tenedor pincha bien toda la base y las paredes de la masa, así evitaremos que la masa crezca en exceso durante el horneado. Pon encima unas legumbres crudas o pesos aptos para horno.
3. Hornea la masa a 180° C en la bandeja del medio con calor arriba y abajo. Haz una media cocción de la masa durante aproximadamente 10-15 minutos, hasta que se tueste un poco. Después saca del horno con cuidado de no quemarte y retira las legumbres o el peso que has puesto.
4. Mientras la masa esta en el horno, pon el beicon en una sartén sin ningún tipo de grasa ya que el propio beicon ya lo tiene. Deja que se tueste un poco y retira del fuego. Bate los huevos en un bol y seguidamente añade la nata, la nuez moscada, la pimienta y el beicon. Pon toda esta mezcla dentro de la masa y añade por encima un poco de cebollino picado.
5. Hornea a 180°C durante 25 minutos o hasta que veas qué esta dorada por encima.
6. Puedes servir caliente o fría