



TARTA DE PIMIENTOS Y CHORIZO

Ingredientes (para 1 molde de 22 cm de diámetro):

- 18 -20 rodajas de chorizo
 - ½ cebolla
 - ½ pimiento verde
 - ½ pimiento rojo
 - ½ pimiento amarillo
 - 60 - 70 g panceta ahumada
 - 1 diente de ajo
 - 2 huevos XL ó 3 huevos M
 - 50 g queso rallado (edam + gouda)
 - 200 g crème fraîche
 - Sal, pimienta negra, aceite de oliva
 - 1 disco de hojaldre
-

Elaboración:

1. Pincelar con mantequilla un molde de quiche de 22 cm de diámetro.
2. Forrar el molde con la lámina de hojaldre bien fría, recortar el excedente y pinchar el fondo.
3. Colocar el peso y hornear en blanco a 180°C durante 12 minutos.
4. En una sartén rehogar los pimientos y la cebolla con un hilo de aceite de oliva sin que cojan color.
5. Cortar el bacon en dados y añadir a las verduras sobre el fuego. Rehogar unos minutos, retirar y reservar.
6. Retirar el peso de la tarta y repartir en el fondo la mezcla de pimientos y bacon.



7. Repartir el queso rallado por encima de manera uniforme.
8. En un bol batir los huevos y añadir la nata espesa. Batir nuevamente y sazonar con sal y pimienta negra molida.
9. Verter delicadamente esta mezcla en el molde.
10. Colocar en la superficie las rodajas de chorizo.
11. Hornear a 180°C durante 30 minutos o hasta que esté cuajada.
12. Sacar del horno y dejar enfriar unos 30 minutos antes de desmoldar.
13. Servir acompañada de una ensalada variada.