

# QUICHE LORRAINE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**  
JUGOSÍSIMO

## Ingredientes para 8 personas :

- MASA QUEBRADA: 350 GR. de HARINA
- MASA QUEBRADA: 250 GR. de MANTEQUILLA EN DADOS BIEN FRÍA
- MASA QUEBRADA: 1 UNIDAD de HUEVO XL
- MASA QUEBRADA: 1 VASO DE CHUPITO de VINO BLANCO
- MASA QUEBRADA: 1 PIZCA de SAL Y PIMIENTA
- RELLENO: 350 GR. de BACON CORTADITO
- RELLENO: 300 ML. de NATA PARA COCINAR
- RELLENO: 3 UNIDADES de HUEVOS XL
- RELLENO: 15 GR. de MANTEQUILLA
- RELLENO: 250 GR. de QUESO GRUYÈRE
- RELLENO: 1 PIZCA de SAL, PIMIENTA Y NUEZ MOSCADA

## **Preparación:**

### **Paso 1**

**MASA QUEBRADA:** EN UN BOL PONEMOS LA HARINA EN FORMA DE VOLCÁN, LE AÑADIMOS EL RESTO DE INGREDIENTES EN EL CENTRO Y CON LA AYUDA DE LAS MANOS LO VAMOS MEZCLANDO HASTA QUE SE INTEGREN COMPLETAMENTE. CUANDO QUEDE BIEN FINA LA EXTENDEMOS POR EL MOLDE CON LAS MANOS DEJANDO UN GROSOR DE MEDIO CENTÍMETRO, PINCHAMOS LA BASE CON UN TENEDOR PARA QUE NO SUBA Y RESERVAMOS. PRECALENTAMOS EL HORNO CON CALOR ARRIBA Y ABAJO A 200°C.

### **Paso 2**

**RELLENO:** LAMINAMOS EL QUESO O LO HACEMOS DADITOS Y LO REPARTIMOS SOBRE LA BASE. PONEMOS EN UNA CAZUELITA EL BACON CON LA MANTEQUILLA Y LO POCHAMOS SIN QUE LLEGUE A DORAR Y VERTEMOS LA NATA. CALENTAMOS SIN QUE LLEGUE A HERVIR Y LE AÑADIMOS LA SAL, PIMIENTA Y NUEZ MOSCADA RALLADA Y LOS HUEVOS BATIDOS, MEZCLAMOS Y VERTEMOS SOBRE LA MASA CON EL QUESO. HORNEAMOS DURANTE UNOS 22 O 25 MINUTOS, COMPROBANDO CON UNA VARILLA QUE SALGA LIMPITA, Y QUE QUEDE BIEN DORADO. DEJAR ENFRIAR ANTES DE DESMOLDAR PARA QUE NO SE ROMPA, Y SERVIR FRÍO.