

Quiché de espinacas y bacon



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Zeneida GS



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Masa quebrada
- 250 g. de Espinacas
- 2 Dientes de ajo
- 1 Cebolla pequeña
- 250 g. de Bacon en tiras
- 4 Huevos
- 200 ml. de Nata para cocinar
- 150 g. de Queso rallado o en lonchas troceado fino
- Una pizca de Sal fina
- Una pizca de Pimienta negra molida
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

En una sartén con un chorrito de aceite, dorar los ajos partidos en láminas, sin dejar que se lleguen a poner marrones. Añadir la cebolla picadita, y pochar, hasta que esté blanda. Agregar el bacon en tiras y seguir friendo hasta que esté dorado. Añadir la espinaca troceada. Puede ser de la que viene congelada, que sólo hay que meterla unos minutos al microondas, y ya está lista, o espinaca fresca, que coceremos previamente en agua unos minutos. Añadir una pizca de sal y pimienta negra molida, y cocinar unos 10 minutos a fuego medio, removiendo de vez en cuando.

Paso 2

Batir los huevos con la nata líquida y una pizca de sal y pimienta. Agregar el sofrito anterior y mezclar.

Paso 3

Colocar la masa quebrada en un molde untado con matequilla, y pinchar con un tenedor su superficie. Colocar papel aluminio encima de la masa, y algo pesado, como por ejemplo, garbanzos. Llevar al horno unos 25

minutos a 180°C (depende de cada horno).

Paso 4

Después de hornear la masa, agregar el relleno. y el queso rallado o picado por encima. Al horno de nuevo, uno 30 minutos a 180°C. Sabremos que está hecho cuando el relleno esté cuajado.