

**Creador:** Penny



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Si añades media pastilla de caldo de pollo a los puerros, le dará un saborcillo más rico.

## **Descripción:**

Aquí os dejo la receta de la quiche tradicional de toda la vida. A mi me gusta más frío con una buena ensalada.

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 1 Lamina pasta quebrada Hacendado
- 100 Gr de Bacon troceado
- 100 Gr de Champiñones laminados
- 2 Puerros
- 2 Huevos
- 150 ml de Nata Hacendado
- Sal
- Pimienta
- Nuez Moscada

## **Preparación:**

## **Paso 1**

*Revestir un molde con la masa. Cortar los puerros menudos y laminar los champiñones. Se puede utilizar champiñones de bote. Rehogar ligeramente el bacon y añadir los champiñones y los puerros y dejar pochar suavemente. Extender la mezcla sobre la masa. Después batir los huevos ligeramente con la nata, sal, pimienta y una pizca de nuez moscada y verter sobre la masa. Hornear 25 min. a 200 °.*