quiche de beicon y tomate

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

Creador: bertodu **Recetizador:** Asu Castillo Si



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

El truco de esta receta:
espolvorearla con l albahaca justo al sacarla del horno cuando todavía está caliente

Descripción:

es un quiche, un plato nutritivo y completo, que se puede comer lo mismo recién echo que hacerlo la víspera.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 MASA DE HOJALDRE
- 2 tomates
- 2 huevos
- un vaso de leche
- 1 bandeja de beicon troceado casa tarradellas
- una pizca de albahaca o tomillo
- 1 ajo
- una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

preparar todos los ingredientes, precalentar el horno a 200º

Paso 2

partir los tomates en rodajas finas

Paso 3

colocar la pasta de hojaldre en un molde apropiado para el horno, pinchar la base con un tenedor, colocar los tomates y el beicon cortado a tiras

Paso 4

batir bien los huevos con la lecha echarle una pizca de sal y el ajo troceado, echarlo sobre el baicon y meter en el horno, unos 4o minutos hasta que el huevo haya cuajado.

Paso 5

sacar del horno , espolvorear con la albahaca y servir