

**Creador:** bertodu **Recetizador:** karmela



**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 200°

### 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*