QUICHE LORRAINE

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

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** antonia cantero



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

otra receta exquisita de la cocina francesa y muy muy sabrosa

Ingredientes para 5 personas :

- 1 paquete de pasta de hojaldre
- 3 huevos
- 100ml de nata
- 200 ml leche
- 300 gr de beicon
- 200 gr de queso emmental rallado
- sal
- pimienta
- Nuez Moscada

Preparación:

Paso 1

sacar la pasta de hojaldre y precalentar el horno a 250º

Paso 2

Estirar la pasta en el recipiente donde se quiera hacer y picar toda la superficie con el tenedor y se mete en el horno precalentado durante 10 minutos para que se haga un poco

Paso 3

mientras se va haciendo la pasta de hojaldre en el horno se frie el beicon a fuego vivo. también en un bol batimos todo el resto de ingredientes menos el queso, es decir, los huevos, la nata, la leche y la sal, pimienta y nuez moscada.

Paso 4

una vez ya tienes la pasta fuera y fria, el beicon bien frito y todo batido. se coloca encima de la pasta (y en su molde) el beicon y se esparce y luego todo la salsa y se espolvorea con el queso para que quede gratinado. meter en el horno a 200º 30 minutos, y pinchar de vez en cuando con un cuchillo para ver si ya está hecho