Quiche Lorraine

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

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 º.