# Quiche Lorraine.



Quiche Lorraine

Hoy toca la receta de Quiche Lorraine . La quiche es una tarta salada, cuyo origen es francés, realmente la reina de todas las quiches.  Una receta deliciosa , realizada básicamente con masa brisa o quebrada, huevos y crema de leche espesa o nata. En este caso vamos a rellenarla de bacon y queso mozzarella .

Es una de las primeras recetas que aprendí cuando era una

estudiante bien joven , me resultaba facilísima y además disfrutaba. Incluso me llevaba un trozo de quiche, para los almuerzos del colegio. He seguido preparando esta receta durante todos estos años y más ahora , que mis hijos me la piden para cenar todas las semanas.

No tardas más de 20 minutos en preparar la quiche y tienes una comida, merienda o cena solucionada.

Yo la suelo condimentar con pimienta negra molida y una pizca de nuez moscada. Y en este caso he utilizado huevos de gallinas felices que me ha traído mi suegra del pueblo. El sabor es mucho más rico, pero es opcional.

**INGREDIENTES** :

– 1 lámina de masa brisa o quebrada.

– 4 huevos grandes.

– 150 gr de bacon a tiras.

– 50 gr de queso mozzarella.

– sal.

– 150 ml de nata espesa, crema de leche o leche evaporada.

– aceite de oliva virgen extra .

– pimienta negra molida y una pizca de nuez moscada al gusto ( opcional).



Quiche Lorraine

**PREPARACIÓN:**

Paso 1:

La masa brisa o quebrada la vamos a dejar a temperatura ambiente durante 5 minutos y mientras precalentamos el horno a 170 grados . Mi horno es de aire y lo pongo a esta temperatura porque si no se me quema.

Estiramos la masa brisa con un rodillo y la colocamos en un molde desmontable de 26 cm de diámetro , fijamos bien la base y cubrimos todos los bordes del lateral con la masa quebrada . Meter en el horno 5 minutos y sacar.



Quiche Lorraine

Paso 2 :

Saltear el bacon en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra . Reservar.

En un bol ponemos los huevos y un poquito de sal .





Batimos los huevos y  añadimos el bacon , el queso mozzarella y la nata o leche evaporada . Ponemos si deseamos pimienta negra molida y una pizca de nuez moscada.  Batimos para mezclar bien los ingredientes y lo vertemos en la masa quebrada, intentando que el bacon quede repartido de forma uniforme .



Quiche Lorraine

Paso 3:

Metemos la quiche al horno , durante aproximadamente 12

minutos.  El huevo tiene que cuajar, para saberlo basta con pinchar con un palillo.



Quiche Lorraine

El aspecto dorado, el huevo cuajado y dejaremos enfriar unos minutos para poderlo desmoldar.

Podemos comerla fria o caliente, de las dos maneras está realmente deliciosa. Y ahora a disfrutar .



Quiche Lorraine