

QUICHE LORAINÉ

(1 MOLDE DE 24 cm)

INGREDIENTES :

* Pasta quebrada:

250 gr de harina
125 gr de mantequilla
100 gr de agua

* Relleno:*

60 gr de jamón York
30 gr de bacón
50 gr de gruyère rallado (otros quesos gratinar)

* Crema:

250 gr de nata de 32% M.G. (materia grasa)
2 huevos
1 yema
c/s de sal, pimienta y nuez moscada

ELABORACIÓN :

1. MEZCLAR los ingredientes de la pasta sin amasar demasiado, la mantequilla ha de estar empomada .Dejar reposar al frío y estirar fina para forrar los moldes de tarta o tartaleta.

2. COCER a blanco con peso , si es grande, si es pequeña no será necesario.

3. COLOCAR el jamón y el bacón cortado en tacos pequeños, repartidos por el fondo de las tartas y colocar la lata en la boca del horno.

4. BATIR los huevos, añadir la nata y salpimentar

5. RELLENAR las tartas con la crema y espolvorear con el queso rallado.

6. COCER a 180 °C, hasta que estén cuajada la crema .

OTROS POSIBLES RELLENOS

1. Queso de cabra , manzana y morcilla .
2. Salmon ahumado , espárragos salteados .
3. Espinacas , pera y piñones.
4. 4 Quesos (gruyere , emental , azul , parmesano)
5. Pollo , puerro y brócoli .
6. Cebolla caramelizada , queso brie y avellanas .

Todos estos rellenos son aplicables en el Quiche . Cuidado que alguno ingredientes han de cocinarse antes de introducirlos al quiche. Otros van en crudo .

Necesitaremos un molde (desmontable)redondo . Si no tenemos , un molde cuadrado o redondo de paredes bajas . Papel de Horno .

