Pâte brissé o masa quebrada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Sal: Una pizca
Agua: Cantidad necesaria
Harina 0000: ½ k
Azucar: Una pizca
Manteca: ¼ k

Utilización (Quiche Lorraine)

Gruyere: 100 g
Huevos: 3 Unidades
Panceta ahumada: 250 g
Leche: 300 cc
Crema de leche: 300 cc

Preparación de la Receta

- Corte la *manteca* en cubos.
- En un bowl mezcle la *harina*, la sal y el azúcar.
- Agregue la *manteca* fría y mezcle con la *harina* con la mano hasta obtener una consistencia arenosa.
- Incorpore los huevos y continúe trabajando los ingredientes con las manos hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Agregue agua de ser necesario.
- Deje reposar, cubierta con un film, en la heladera durante 2 horas.
- Estire la mesada sobre una superficie enharinada hasta obtener un grosor de 0, 5 cm.
- Forre un aro de 20 cm de diámetro y precocine en horno precalentado a 175º C a blanco.

Utilización (Quiche Lorraine)

- Corte la *panceta* en cubos regulares.
- Mezcle la *crema* de leche con los huevos y la leche.
- Ralle el queso

- Cubra el fondo de la masa con la *panceta*.
- Vierta en el interior la mezcla de huevos, *crema* y leche.
- Finalmente espolvoree con el queso.
- Cocine en horno moderado hasta que se vea dorado.

- Para la utilización de la masa en preparaciones dulces debe agregar de 100 a 150 gramos de azúcar por cada 1/2 k de *harina*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pte-brisse-o-masa-quebrada