elGourmet

Quiche de peras, panceta y queso

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Azúcar moreno: 1 cda
Huevos: 2 Unidades
Nuez de manteca: 1 Unidad
Pimienta: Cantidad deseada
Sal: Cantidad deseada
Crema líquida: 100 Ml.
Pera: 1 Unidad
Panceta: 2 Lonjas
Placa de masa: 1 Unidad
Queso: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

cubrimos un molde apto para el horno con la masa, le a&ntilde

- Adimos un papel de horno con peso encima y horneamos durante unos minutos.
- Luego, en una sartén con *manteca* y azúcar, caramelizamos la pera cortada en gajos.
- Por otro lado, cortamos la **panceta** y la doramos en una sartén sin nada de grasa.
- En un bol, batimos los huevos con la *crema* y salpimentamos
- Incorporamos la *panceta* y el queso cortado.
- Sacamos la masa del horno, le quitamos el papel con peso, y vertemos sobre ella la mezcla de huevos.
- Por último, agregamos las peras caramelizadas.
- Llevamos al horno a 250ºC durante 15 minutos.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/quiche-de-peras-panceta-y-queso