

Quiche Lorraine

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Ingredientes:

Leche: 200 cc

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Masa brisee: Cantidad necesaria

Panceta ahumada: 150 g

Huevos: 3 Unidades

Jamón cocido: 150 g

Crema de leche: 200 cc

Queso Ementhal: 150 g

Para la masa brisee:

Manteca: 250 g

Huevo: 1 Unidad

Sal: 5 g

Agua: 120 cc

Harina 0000: 500 g

Preparación de la Receta

Para el relleno

- Salteamos 150 g de *panceta* ahumada cortada en lardons hasta *dorar*.
- Una vez que estén dorados los pasamos por papel absorbente

Para el ligue

- Mezclamos 200 cc de leche, 200 cc de *crema* de leche, sal, pimienta y 3 huevos.

Para el armado

- Sobre un molde de 26 cm con masa brisee a blanco acomodamos 150 g de *jamón cocido* en cubos, la *panceta*, 150 g de queso ementhal y el ligue.
- Cocinamos en el horno a 180° por 25 minutos.
- Retiramos y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/quiche-lorraine-2>