

# Quiche Lorraine

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Aderezo

**Aceitunas negras:** 20 grs

**Albahaca:** 20 Hojas

**Aceite De Oliva:** c/n

**Almendras:** 20 grs

**Queso rallado:** c/n

**Tomates confitados:** 50 grs

### Quiche Lorraine

**Huevos:** 2 Unidades

**Mesa para tarta:** c/n

**Panceta salada:** 150 grs

**Queso Gruyer:** 150 grs

**Yemas:** 1 Unidad

**Crema de leche:** 200 cc

**Nuez Moscada:** c/n

**Pimienta:** c/n

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

### Quiche Lorraine

- Cortar la *panceta* en bastones pequeños *-lardons-* y pasarla por agua hirviendo por 30 segundos
- Reservar.
- En una sartén, *saltear* la *panceta* blanqueada hasta *dorar*.
- En un bol, mezclar huevos, yema, nuez moscada, sal, pimienta y *crema*
- Reservar.
- En una tartera fonzada con la masa, agregar la *panceta* dorada, el queso *gruyere* rallado y cubrir con el ligue reservado.
- Cocinar en horno a 180 °C por 30 minutos.

- Servir la *quiche* con el aderezo.

## Aderezo

- Licuar hojas de *albahaca*, almendras, aceitunas negras, tomates confitados, queso rallado y aceite de oliva hasta emulsionar.

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