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