

Quiche de Bacon y Puerros

Ingredientes:

(para 6-8 raciones)

Para la masa quebrada o brisa (sencilla):

Ver receta *Shortcrust Pastry* {Masa Quebrada} y divide por 2 las cantidades

Para el relleno:

5 huevos (L)

100 ml de leche entera

200 ml de *crème fraîche*

250 g bacon ahumado

100 g de queso gruyère

2 puerros

1 cebolla tierna mediana

Sal

Pimienta negra molida

Nuez moscada molida

Aceite de oliva virgen extra

Elaboración:

De la masa:

* Ver receta *Shortcrust Pastry* {Masa Quebrada}. Para esta receta, necesitamos prehornear la masa, para lo cual:

1. Precalentamos el horno a 180°C (horno eléctrico) y colocamos la rejilla a media altura.
2. Recubrimos un molde redondo con base desmontable de unos 25 cm Ø con la masa, procurando que quede bien ajustada al fondo y laterales (para que el borde quede perfecto, podemos pasar el rodillo por encima del molde y recortar).
3. Cubrimos con papel de aluminio y colocamos unos pesos por toda la superficie de la base (podemos usar garbanzos, por ejemplo).
4. Horneamos durante unos 10 minutos y dejamos templar dentro del molde sobre una rejilla, eliminando el aluminio y los pesos utilizados. (No apagaremos el horno).

Del relleno:

1. Mientras tanto, limpiamos y troceamos las cebollas y los puerros en aros finos y lo salteamos todo unos minutos en una sartén con un par de cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Sazonamos, escurrimos el exceso de aceite sobre papel absorbente y reservamos.
2. Cortamos el bacon a tiras y lo doramos en una sartén. Dejamos escurrir la grasa sobre papel absorbente y reservamos.
3. En un cuenco mediano, batimos con unas varillas los huevos y los mezclamos con la *crème fraîche* y la leche. Añadimos los puerros, la cebolla y el bacon y lo removemos todo bien con una espátula. Sazonamos con la sal, la pimienta y la nuez moscada (al gusto).
4. Cortamos el queso gruyère en daditos pequeños (1 cm. aprox.) y lo añadimos a la mezcla anterior.

5. Lo vertemos todo en el molde con la masa quebrada y lo repartimos uniformemente (no ha de llegar al borde, pues durante el horneado crece y podría rebosar). Horneamos durante 35-40 minutos hasta que cuaje el relleno y la superficie adquiriera un tono dorado o hasta que al insertar una brocheta o cake tester en el centro, ésta salga limpia. Si no es así, comprobaremos cada 2 minutos hasta que lo haga.

6. Una vez fuera del horno, dejamos enfriar dentro del molde sobre una rejilla.

Rosa M Lillo ❤️