



QUICHE LORRAINE

Para 6 personas. Nivel de dificultad 2

COCCIÓN

50 min

230

Función Pizza

Nivel del horno 1



INGREDIENTES:

Masa

200 g de harina

100 g de mantequilla

2 huevos

Nuez moscada

½ cucharadita de sal

Pimienta

Relleno

1 cebolla

200 g de beicon

2 huevos

250 g de nata agria

150 g de queso rallado

Sal y pimienta

Nuez moscada

QUICHE LORRAINE

Para 6 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Mezcla la harina, la mantequilla, los huevos, la nuez moscada, la sal y la pimienta, y amasa en una superficie enharinada hasta conseguir una masa suave. Forma con ella una bola. Envuélvela en papel de aluminio y déjala reposar unas horas en el frigorífico.
- 2 Para hacer el relleno, pela la cebolla y córtala en láminas con el beicon. Bate los huevos con la nata agria y el queso rallado. Sazona con sal, pimienta y nuez moscada.
- 3 Extiende la masa con el rodillo en una superficie enharinada y cubre con ella un molde engrasado. Pínchala con un tenedor. Dispón encima la cebolla y el beicon, y vierte la mezcla del huevo.
- 4 Hornea la quiche en el nivel 1, con la función "Pizza" a 230 °C durante 50 minutos.

Presentación

Corta en porciones como si fuera una pizza y sirve caliente.