

# Quiche Lorraine, una tarta salada de origen francés

## Ingredientes

¿Os animáis una auténtica quiche Lorraine? Es una receta de lo más resultona y fácil de preparar. Originaria de la región francesa de Lorena, esta tarta salada cuenta con mil y una variantes, ya que si bien suele prepararse con verduras y algo de carne, es muy fácil personalizarla a nuestro gusto. En cualquier caso, hoy compartimos la receta original. ¡Bon appétit!

# QUICHE LORRAINE



Para el relleno:  
200g de panceta.  
200g de queso gruyère  
en taquitos.  
250 ml de nata líquida.  
100 ml de leche.  
Sal y pimienta.  
4 huevos.

Para la masa:  
150 g de harina de trigo  
60 g de mantequilla fría  
1/2 cucharita de sal  
1 huevo

## 1. LA MASA

Amasa en un bol la harina tamizada y la mantequilla. Añade el huevo y la sal y sigue amasando hasta formar una bola. Envuélvela en papel film y reserva en la nevera 45 min.



¡ ENVOLVER EN PAPEL FILM Y AL FRIGO ! ❄️

## 2. EL RELLENO

Corta la panceta en tiras finitas, y saltéala en la sartén a fuego medio.

Bate los 4 huevos en un bol. Añade la nata, la leche, una cucharita de sal y una de pimienta. Mézclalo todo bien e incorpora la panceta y el queso en taquitos.



MIX !!



## 3. EL HORNEADO

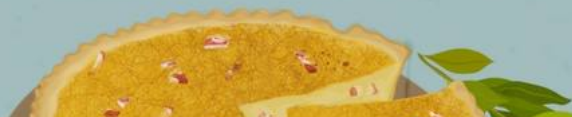
Hornea la masa 10 min. y déjala reposar 5 min. a temperatura ambiente. Después echa dentro el relleno y vuélvela a introducir en el horno a 190°C durante 25 min.



PINCHA CON EL TENEDOR  
LA BASE ANTES DE  
HORNEAR



25 MIN.





# QUICHE LORRAINE



Para el relleno:  
200g de panceta.  
200g de queso gruyère  
en taquitos.  
250 ml de nata líquida.  
100 ml de leche.  
Sal y pimienta.  
4 huevos.

Para la masa:  
150 g de harina de trigo  
60 g de mantequilla fría  
1/2 cucharita de sal  
1 huevo

## 1. LA MASA

Amasa en un bol la harina tamizada y la mantequilla. Añade el huevo y la sal y sigue amasando hasta formar una bola. Envuélvela en papel film y reserva en la nevera 45 min.



¡ ENVOLVER EN PAPEL FILM Y AL FRIGO ! ❄️

## 2. EL RELLENO

Corta la panceta en tiras finitas, y saltéala en la sartén a fuego medio.

Bate los 4 huevos en un bol. Añade la nata, la leche, una cucharita de sal y una de pimienta. Mézclalo todo bien e incorpora la panceta y el queso en taquitos.



MIX !!



## 3. EL HORNEADO

Hornea la masa 10 min. y déjala reposar 5 min. a temperatura ambiente. Después echa dentro el relleno y vuélvela a introducir en el horno a 190°C durante 25 min.



PINCHA CON EL TENEDOR  
LA BASE ANTES DE  
HORNEAR



25 MIN.

