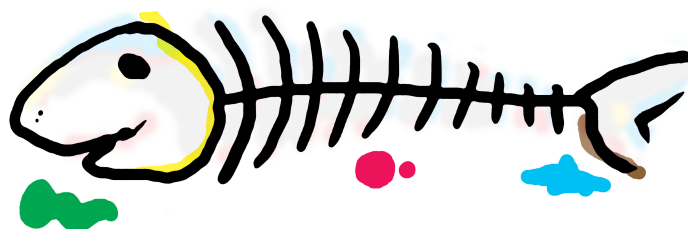


www.elcocíneroandaluz.es



- cocina muy sencilla -

0276 QUICHE LORRAINE

INGREDIENTES (para 4 comensales)

- Masa quebrada
- Panceta fresca o ahumada (6 lonchas)
- Nata líquida (1 vaso)
- Huevos (3)
- Pimienta negra
- Sal

ELABORACIÓN

Corta la panceta en cuadraditos pequeños y dóralos sin que lleguen a estar demasiado torrados.

Bate los 3 huevos y mézclalos con la panceta salteada y la nata líquida.

Salpimienta teniendo en cuenta que la panceta tiene su sal y podría quedar demasiado salado al final.

Vierte toda la mezcla dentro del molde y hornea a 200° C durante unos 10 minutos. Si te gusta más hecha, tenlo un poco más de tiempo.