

MINI QUICHE LORRAINE.

Rendimiento: 30 unidades de 6 cm de diámetro.

Ingredientes:

Masa:

250 gr. De harina de trigo para todo uso.

150 gr. De mantequilla.

40 gr. De agua.

10 gr. De azúcar.

5 gr. De sal.

Relleno:

200 gr. De bacón (tocineta o panceta).

200 gr. De queso gruyere (cheddar o cualquier queso de sabor intenso).

250 ml. De nata para montar o crema de leche.

2 huevos.

Sal, pimienta y nuez moscada al gusto.

Preparación:

- En un bol coloca la harina, el azúcar y la sal e integra todos los productos secos.
- Agrega la mantequilla fría en cubitos, con un tenedor desmenuza la mantequilla entre la harina, luego con las manos termina de incorporarla hasta que tenga la textura de arena gruesa.
- Agrega el agua y revuelve bien hasta formar una pasta, vuélcala sobre la mesa y con las manos vas uniendo todos los ingredientes hasta que la masa sea tersa y suave.
- Envuélvela en plástico, y la dejas descansar en la nevera por 30 minutos.
- Corta el bacón en tiritas finas y lo sofríes en la sartén hasta que esté dorado y crujiente.
- Extiende la masa con rodillo sobre la mesa enharinada hasta que esté de 4 milímetros de grosor y cortas redondeles del tamaño del molde que vas a utilizar (yo usé moldes de 6 cm de diámetro por lo tanto corté redondeles de 8 cm aprox.).
- Forra los moldes con la masa y hornéalos en un horno precalentado a 180° C / 350° Por 10 minutos hasta que estén un poquito dorados.
- En un bol colocas la nata para batir, agregas (sal si fuese necesario) pimienta y nuez moscada al gusto.
- Agrega los huevos y bates hasta integrar toda la mezcla.

- Coloca todas las bases de tartaleta sobre una bandeja de hornear.
- Coloca el bacón crujiente y puñaditos de queso gruyere rallado sobre cada una de las bases de tartaleta.
- Con una jarra ve rellenando con un poquito de la mezcla de nata y huevos.
- Hornea las quiches en horno precalentado a 180° C / 350° de 12 a 15 minutos hasta que doradas.
- Sírvelas calientes.