Quiche Lorraine

Cocina: Francesa | Dificultad: Media | Tiempo: 1 hora | Porciones: 6

Ingredientes

- 1 masa quebrada
- 200 g bacon o lardons
- 3 huevos
- 200 ml nata
- 100 g gruyère rallado
- Nuez moscada
- Sal
- Pimienta

Preparacion

1. Forrar molde con masa y pinchar con tenedor.
2. Hornear en blanco 10 min a 180°C.
3. Dorar el bacon y repartir sobre la masa.
4. Batir huevos con nata, queso, nuez moscada y pimienta.
5. Verter y hornear 30-35 min a 180°C.