

QUICHÉ LORRAINE :

INGREDIENTES

para masa Quebrada:

- 300 g Harina
- 125 g Mantequilla
- 70 g Agua
- 1 cucharadita Sal
- 1 cucharadita Azúcar

Ingredientes para el relleno:

- 150 g Jamón de York o Bacon (dejar algunas para decorar)
- 150 g Queso Gruyère
- 250 g De Leche
- 30 g Mantequilla
- 1 cucharadita Aceite
- 3 Huevos
- 50 g De Nata líquida o leche Evaporada Ideal
- Sal y Pimienta

PREPARACIÓN:

Mientras preparamos el relleno, introducimos en el horno precalentado a 180 °C durante unos 10 a 12' Retirar y Reservar. Verter en el vaso el queso y rallarlo a velocidad 7-9 durante 15''. Retirar y colocar el jamón o Bacon sin corteza y en tiritas y trocear unos 4 segundos a velocidad 3 1/2. Verter en el plato y Reservar. Sin Lavar el vaso preparar la bechamel. Poner en el vaso la leche, la harina y la mantequilla, el aceite y la pimienta y programar 4' temperatura 90° C Velocidad 3. Cuando termine el tiempo añadir el queso primero y después los huevos. Mezclar 6'' a velocidad 5. Incorporar

la nata y rectificar la sazón. Seguidamente extender sobre la base de la tartaleta reservada, el jamón o bacon triturado y a continuación la mezcla del vaso. Adornar si se desea con las tiras de jamón o bacon reservadas. Introducir en el horno precalentado a 180° durante 20 a 25 minutos aproximadamente.