

Quiche Lorraine de espinacas



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

1pza Molde de 20 cm. de diámetro rizado para pie.

Para la pasta Brisse:

1 pza huevo San Juan

250 g Harina.

140 g Mantequilla

2 g Sal

1 g Azúcar

50 ml Agua

Para la crema (relleno):

3 pza huevo San Juan

300 g Crema líquida

200 g Queso gruyere

6 pza Rebanadas de tocino

1/2 pza Cebolla

250 g Espinaca

Una pizca de sal y pimienta

Preparación

Para la pasta brissé:

1. Incorporar la harina con la mantequilla a punto de arena. Esta se puede incorporar frotando la mantequilla con la harina o bien trabajándola con un tenedor para poder formar el punto de arena. Es muy importante que la mantequilla este fría.
2. Formar una fuente con esta preparación y colocar los demás ingredientes en el centro.
3. Incorporar procurando no amasarla en exceso.
4. Refrigerar mínimo una hora.
5. Retirar del refrigerador y extenderla dándole la circunferencia del molde y dejando 3mm de grosor aproximadamente.
6. Cortar el exceso de la orillas y reservar.

Para la crema (relleno):

1. Colocar el tocino finamente fileteado a una sartén y comenzar la cocción.
2. Cuando empiece a soltar su grasa incorporar la cebolla y continuar friendo hasta

que blanque.

3. Incorporar las espinacas a que se suavicen, salpimentar y retirar del la lumbre. Reservar.

4. En un bowl incorporar el huevo San Juan, la crema y salpimentar ligeramente.

Para el montaje:

1. Colocar dentro del molde forrado con la pasta la preparación del tocino (frio) repartiendo uniformemente en el fondo.

2. Vaciar en el molde la preparación del relleno y incorporar el queso repartiendo bien el todo el molde.

3. Hornear y 180°C. por 35 minutos aproximadamente.

4. Retira el horno desmoldar y utilizar.