

QUICH LOREN

- ¼ de bacon
- 200 gr de queso rallado tipo Emmental o Gruyere
- 1 bote de nata líquida
- 4 huevos
- 1 lámina de hojaldre estirada
- pimienta blanca
- sal

Cortar el bacon en trocitos y dorar en la sartén (sin aceite).

Untar un molde con mantequilla y forra con el hojaldre.

Pinchar el hojaldre con un tenedor.

Espolvorear el queso por encima y añadir el bacon.

Batir los huevos y añadir la nata, sal y pimienta. Echar en el molde.

Encender la parta de abajo del horno y poner a 200°C.

Meter el molde en el horno colocado sobre una rejilla durante 30 minutos.

No pasar de este tiempo porque se reseca.

Se puede sustituir el bacon por otros productos (salchichas, espárragos, gambas, etc)