



Quiche lorraine: tradicional tarta de tocino

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]La quiche lorraine nació hace siglos en Lorena, región del Noreste de Francia. Es una de las recetas más famosas y apreciadas de la cocina francesa. Existen numerosas variantes y adaptaciones, pero la quiche lorraine tradicional se compone de 4 ingredientes: masa quebrada con mantequilla, tocino, huevos y nata (crema de leche). Entonces, no tiene ni queso, ni cebolla. Si no tienes masa quebrada en casa, la puedes hacer o usar [esta receta de masa para tarta express](#).[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»2823? img_size=»full» onclick=»zoom»[/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de la quiche lorraine

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]1 quiche de 26cm de diametro[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Preparación 10 min[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Cocción 50 min[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[/vc_column_text][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1586031976540{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 1 masa quebrada
- 200g de tocino cortado en cubitos
- 200ml de nata
- 200ml de leche
- 3 huevos
- una pizca de nuez moscada
- sal, pimienta

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Primero, precalentar el horno a 180°C.
2. Calentar un sartén y poner a dorar el tocino. Una vez dorado, probarlo para verificar que no esté demasiado salado. La cocción refuerza el sabor a sal. Si sabe demasiado a sal, enjuagar el tocino con agua.
3. Estirar la masa en un molde para tarta y pinchar el fondo con un tenedor.
4. Mezclar luego la nata, la leche y los huevos en un recipiente. Agregar después pimienta, nuez de moscada y un poco de sal. Cuidado con no ponerle demasiada sal ya que el tocino ya está salado.
5. Poner el tocino sobre la masa y cubrir con la mezcla nata-leche-huevos.
6. Hornear 40 a 50 minutos. Antes de sacar la tarta del horno, verificar que la masa este bien cocida.
7. Servir con una ensalada de lechuga.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos para la quiche lorraine

- Puedes elaborar esta receta usando sólo nata – 400ml en este caso. Pero usar mitad nata y mitad leche permite hacerla más liviana.
- Puedes preparar variaciones, cambiar el tocino por jamón, añadir queso, cebolla caramelizada. Es muy rico, pero en este caso no es una quiche lorraine, es simplemente una quiche (tarta salada) de jamón, queso y/o cebolla.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][vc_column][vc_column width=»1/6?][vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3?

el_width=»50?[/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1586158035938-4527cec1-d1e1-5? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»[/vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Entrada
2. Principal
3. Rincón salado

POST TAG

1. clásico

Categoría

1. Entrada
2. Principal
3. Rincón salado

Etiquetas

1. clásico

Fecha de creación

05/04/2020

Autor

admin

default watermark