

# *Quiche Lorena*

## *Ingredientes*

Para un molde de 6 personas

1 masa quebrada elaborada con 250g de harina + 125g de mantequilla + 50cL de agua + 1 pizca de sal

3 huevos

15 cl de crema fresca líquida

20 cl queso blanco

3 o 4 lonchas de jamón cocido  
o tocino (1 a 2 bandejas)

gruyere rallado: al gusto, aproximadamente 100 g

sal, pimienta, nuez moscada

posibles añadidos: cebolla salteada en aceite de oliva, champiñones o fondué de puerros

## *Preparación*

En el horno a 160°C, hornear la masa a ciegas (sólo la masa de tarta esparcida en el molde) durante 20 minutos.

Con la ayuda de una batidora, mezcle los 3 huevos y luego agregue la crema fresca, el queso blanco y el gruyere. Sal (muy poca), añade pimienta y nuez moscada rallada.

Cortar el jamón en trozos, agregar a la mezcla.

O dore el tocino en una sartén pequeña, retire la grasa y vierta el tocino en la mezcla.

Retirar la masa del horno, verter la mezcla sobre ella distribuyendo el jamón.

Hornea a 180°C durante 30 minutos o hasta que la parte superior se dore.