



QUICHÉ

Disfruta una cena ligera y deliciosa.



INGREDIENTES

- 2 taza de harina
- 2 huevo
- 250 g de mantequilla fría
- 1 de cebolla rebanada
- 4 huevos batidos
- 2 taza de crema
- 400 g de queso tipo manchego
- 1 cucharadita de sal
- 8 tiras de tocino en cuadros



INSTRUCCIONES

- Precalienta el horno a 180° C.
- Mezcla con un tenedor la harina con la mantequilla hasta lograr una masa arenosa; añade la sal y el huevo. Trabaja hasta integrar bien.
- Extiende la pasta con un rodillo en una mesa ligeramente enharinada, pásala a un molde para pay, fórralo bien y reserva.
- Fríe el tocino. Cuando suelte grasa, acitróna la cebolla hasta que quede transparente. Retira del fuego, permite que enfríe y agrega los huevos, la crema y el queso.
- Mezcla y vacía en la base de pay. Hornea a 180°C por 40 minutos o hasta que esté firme; sácalo y sirve caliente. Acompáñala con la ensalada de tu preferencia.