

QUICHE LORRAINE SIN CRUST

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo en el horno: 35 minutos

Salen de 6 pedazos medianos

Ingredientes

Tiras de tocino cortado en cuadritos

1 taza de queso suizo o cheddar rallado

$\frac{2}{3}$ taza de leche (descremada o semidescremada)

$\frac{1}{4}$ taza de leche evaporada

6 huevos grandes

1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

Una pizca de pimienta negra molida

2 cucharadas de cebollín picado



Procedimiento

Precalienta tu horno a 350 F (180 C). Rocíe un molde para pie con aceite de oliva o untar aceite de oliva con una brochita.

Calienta una sartén grande a fuego medio y coloca las tiras de tocino en una sola capa en el fondo de la sartén.

Cocina lentamente el tocino, volteando las tiras de vez en cuando hasta que estén bien doradas, luego coloca las tiras cocidas sobre un papel toalla, pique el tocino en trozos pequeños.

Extiende uniformemente el tocino en el plato y cúbrelo uniformemente con el queso rallado de tu elección.

Prepare la mezcla de crema batiendo la leche, la leche evaporada, los huevos, la sal y la pimienta negra.

Vierte la crema en el plato donde tienes el tocino y el queso, cubra con el cebollino picado y hornea 35 minutos, hasta que el centro esté listo. Cortarlo y disfrutarlo con una rica ensalada.

Notas:

Podes cambiar el tocino por jamón picado.

Agrega espinacas si quieres obtener algunos nutrientes adicionales.

Podes hacer estos tipo muffins, solamente verter la mezcla de huevo en un molde para muffins y hornear durante 28-30 minutos a la misma temperatura.