



<https://www.mepillasquisando.com>



1142 - QUICHE DE BEICON Y QUESO EMMENTAL



INGREDIENTES:

150 gr. de Harina.
75 gr. de Margarina.
3 Cucharadas de Agua.
375 c.c. de Leche.
2 Huevos.
75 gr. de Beicon.
100 gr. de Queso Emmental.
Sal, Pimienta y Nuez moscada.

ELABORACIÓN:

Hacemos una pasta brisa con la harina, margarina, 3 cucharadas de agua y una pizca de sal. Una vez hecha, forramos un molde de tarta, repartimos sobre ella parte de las láminas de queso Emmental, el beicon y el resto del queso. A continuación, cubrimos con la siguiente crema, batimos los huevos, sazonomos con sal, pimienta y nuez moscada, añadimos la leche y mezclamos. Vertemos la mezcla sobre la tarta y cocinamos con microondas a potencia del 25% y aire caliente a 220°C, simultáneamente durante 14 minutos.

<https://www.mepillasquisando.com>