



Quiche Lorraine: ¡Descubre el sabor auténtico! 🧀 Receta original

¿Buscas la receta perfecta para un Quiche Lorraine tradicional? ¡Sigue leyendo y sorprende a todos con tu talento culinario!

Ingredientes esenciales para el Quiche Lorraine auténtico

1 Huevos frescos

Utiliza huevos de corral para un sabor más intenso y un color amarillo vibrante.

2 Nata fresca

La nata fresca aporta cremosidad y untuosidad al relleno. No uses leche evaporada.

3 Panceta ahumada

La panceta ahumada es fundamental para el sabor característico del Quiche Lorraine. Córdala en lardones.

La masa perfecta: Crujiente y casera

1

Harina y mantequilla

Utiliza harina de trigo común y mantequilla fría cortada en cubos pequeños.

2

Agua fría

Añade agua fría poco a poco hasta obtener una masa homogénea y manejable.

3

Reposar en frío

Envuelve la masa en film transparente y refrigera durante al menos 30 minutos antes de estirlarla.

El secreto del relleno del Quiche Lorraine

Base cremosa

Bate los huevos con la nata fresca, sal, pimienta y una pizca de nuez moscada.

Panceta dorada

Sofríe los lardones de panceta en una sartén hasta que estén dorados y crujientes.

Sin queso

El Quiche Lorraine original no lleva queso. ¡No lo añadas!

Quiche Lorraine: Paso a paso fácil 🧑🍳

1

Estira la masa

Estira la masa y fórrala en un molde para tarta. Pincha la base con un tenedor.

2

Añade el relleno

Reparte la panceta dorada sobre la masa y vierte la mezcla de huevo y nata por encima.

3

Hornea con amor

Hornea el quiche hasta que esté dorado y el relleno cuajado.



¡Horneado perfecto!: Quiche dorado 🌡️

1 Temperatura

Precalienta el horno a 180°C (350°F).

2 Tiempo

Hornea durante 30-40 minutos, o hasta que esté dorado y el relleno cuajado.

3 Reposo

Deja reposar el quiche unos minutos antes de servirlo.



Consejos extra para un Quiche 🌟



Nuez moscada

Un toque de nuez moscada realza el sabor del relleno.



Pimienta negra

Utiliza pimienta negra recién molida para un toque picante.



Nata de calidad

No escatimes en la calidad de la nata fresca.



¡Disfruta tu Quiche Lorraine! 🎉

Ahora que conoces la receta auténtica del Quiche Lorraine, ¡es hora de ponerte manos a la obra y sorprender a todos con tu talento culinario! No olvides compartir una foto de tu creación y etiquetar **#QuicheLorraineAuténtica**. ¡Buen provecho!