

Ingredientes:

1 base de hojaldre
200 ml nata líquida
3 huevos
100 gr taquitos bacon
200 gr queso rayado
Sal
Pimienta

Preparación:

Precalentamos el horno a 180ºC calor arriba y abajo.
Extendemos la masa de hojaldre en un molde redondo y pinchamos bien toda la masa.
Ponemos la masa en el horno 10 minutos.
Batimos bien los huevos y agregamos la nata líquida. Salpimentamos y mezclamos bien.
Sacamos la masa del horno y repartimos por encima el bacon y el queso rallado. Ahora añadimos la mezcla de la nata con los huevos.
Introducimos en el horno y dejamos unos 15 minutos o hasta que pinchemos la quiche con un palillo y este salga limpio.