

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 180°C 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.