RecetaKA

MINI QUICHÉ LORRAINE



Ingredientes para 4 mini-quichés: **Para el relleno:** 1 yema / 80 g queso gruyere / sal / 2 huevos / 200 ml nata para montar / nuez moscada c/n / 90 g panceta salada / pimienta / 50 g tomates Cherry confitado / 6 aceitunas / 20 g de albahaca fresca – **Para la masa:** 200 g de harina / 80 g de mantequilla / 2 cdas de agua fría / 1 huevo / sal – **Para los tomates confitados:** 3 cdas de mantequilla / 2 cdas de aceite de oliva / sal / 2 cditas de azúcar morena / tomillo fresco (opcional)

Elaboración

1. **Preparando la masa:** En un bol tamizar la harina y la sal.
2. Agregar la mantequilla y mezclar hasta conseguir una textura arenosa. Agregar el huevo y el agua. Mezclar hasta lograr una masa que no se peque. Reservar en la nevera.
3. **Confitando los tomates Cherry:** Cortar los tomates por la mitad. En una sartén a fuego medio-bajo calentar la mantequilla y el aceite.
4. Agregar los tomates Cherry, la pizca de azúcar, la ramita de tomillo y confitar a fuego suave. Dividirlos y reservar.
5. **Preparando el ligue:** En un bol mezclar: huevos, yema, nuez moscada, sal, pimienta, las aceitunas cortadas en rodajas y la albahaca cortada en tiras y la crema. Reservar.
6. Cortar la panceta en bastones pequeños *(lardons)*. En una sartén con muy poquita aceite saltear la panceta hasta dorar.
7. **Montando la quiche:** En una mini-tartera fonzar la masa. Agregar la panceta dorada, el queso gruyere rallado y cubrir con el ligue reservado.
8. Distribuir los tomates Cherry confitados.
9. Hornear a 180º por 25’