

Recepta | ?Quiche Lorraine a l'estil Baix Camp

Cada setmana, les millors receptes



Quiche Lorraine a l'estil Baix Camp. | Manel Baxerías

Estem en temporada de calçots i avui aprofitant l'avinentesa, farem una Quiche Lorraine a la que substituïrem la ceba per calçots. Esperem que el resultat us agradi.

Ingredients:

- 1 paquet de pasta brisa
- 100 grams de bacó tallat en tires
- 3 o 4 calçots
- 3 ous
- 50 grams de formatge Cheddar ratllat
- 50 grams de formatge de Maó ratllat
- 300 ml de nata líquida, de la lleugera de 18% matèria grassa
- 100 ml de llet
- 1 dau de mantega
- Oli, sal i pebre negre
- Un polsim de nou moscada

Preparació:

En una paella amb una mica d'oli salteu les tires de bacó i, quan comencin a estar daurades, afegiu-hi els calçots tallats en rodelles. Saleu i aneu remenant. Quan els calçots comencin a agafar un coloret caramel hi afegiu el dau de mantega. Remeneu, espereu que fongui i reserveu.



Preescalfeu el forn a uns 180° i, mentre s'escalfa, traieu la pasta de la nevera per tal que s'atemperi. Bateu els ous amb un polsim de sal, de nou moscada i una miqueta de pebre negre. Afegiu-hi la crema de llet, la llet i torneu a remenar. Afegiu-hi la meitat del formatge, juntament amb el bacó i els calçots que havíeu reservat. Ho remeneu tot ben bé i ho reserveu un moment mentre procediu a preparar la quiche dins el motlle.

En un motlle de forn poseu la massa amb paper i tot. O bé retireu el paper i unteu el motlle amb mantega. Amb una forquilla punxeu el fons del motlle sense arribar a foradar la pasta per tal que no creixi. Hi aboqueu el preparat que havíeu reservat, el repartiu bé, hi poseu la resta de formatge per damunt i ho enforneu durant uns 20 o 30 minuts fins que el farcit qualli.