

TARTA SALADA (QUICHE)

Ingredientes para 1 tarta salada para 6/8 personas:

1 base de masa quebrada- brisa (yo he utilizado una lámina de 230 gramos)

2 huevos L

1 bote de nata para cocinar de 200 ml

150 gramos de queso (mozzarella o gorgonzola o crema de queso...el que más os guste.)

100 gramos de bacon

1/2 calabacín

1 cebolla

aceite de oliva

Utensilios necesarios:

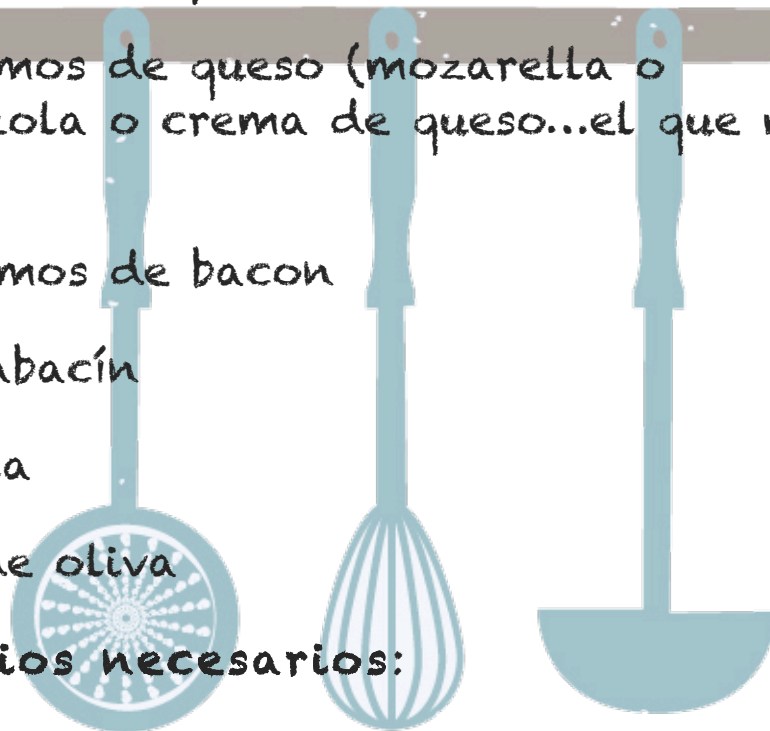
1 bol

1 sartén

2 cucharas de madera

1 molde de hornear tartas de 22 cm

Horno



Preparación:

Calentar el horno a 200°C. Mientras en un bol se baten los dos huevos y se mezclan con la nata y el queso. En una sartén se sofríe a fuego lento la cebolla picada, el calabacín picado y el bacon en trocitos. Una vez está hecho se añade al bol y se mezcla con los otros ingredientes. Se coge la base de la tarta y se cubre con la masa brisa. Hay que dejar muy altos los bordes de la masa, para que no se derrame el relleno. Debemos seguir las instrucciones de horneado del paquete de masa quebrada-brisa, es decir, poner mantequilla en la base, pinchar con un tenedor para que no suba, etc. Rellenamos la tarta con la mezcla de ingredientes que hemos elaborado en el bol e introducimos en el horno a 180°C durante 30 minutos o bien hasta que veamos que la tarta esté cuajada. Una vez esté hecha dejar templar antes de comer o bien comerla fría.

Esta tarta está súper rica de aperitivo acompañada de unas patatas fritas, unas aceitunas y una cerveza bien fresquita. Y de un día para otro sabe mucho mejor.