

Quiche de puerros y bacon

Escrito por Paloma -

Lunes, agosto 22, 2016



¿Buscabas una buena receta para hacer una **quiche de puerros y bacon**? Esta la he extraído de un libro maravilloso de cocina, cuyo autor tiene nada menos que catorce estrellas Michelin: [Gordon Ramsay](#). El libro se llama “Cocina conmigo”.

Es una receta muy simple, quizá por ello la quiche de puerros y bacon ha sido versionada infinidad de veces por todo tipo de cocineros, bloggers, aficionados o profesionales. Yo no tenía receta propia, y habiendo como hay tantísima información en internet y teniendo como tenía unas ganas locas de probarla... acudí a este pedazo de cocinero, porque sabía con seguridad que conseguiría un resultado excelente. Así fue.

Pero he de confesar que -aunque él da la receta para hacer la masa (y así os la he escrito)- yo la compro

hecha, para saltarme ese paso que personalmente me resulta bastante engorroso. En este tipo de platos, perdono darle la dedicación que ponían nuestras abuelas con amasados caseros, tiempo de reposo y despliegue del arte de tratar la masa sin que se pegue allá donde toque...

En los panes no perdono. Esa masa prefiero hacerla yo. La diferencia de un pan hecho en casa o un pan comprado es abismal (aunque también se acentúa dependiendo de dónde lo compres, si en un horno con obrador o en un dispensador de pan industrial). Así, los que más hago en casa son el [pan de molde integral de espelta](#) o el [pan integral con semillas](#)... Ahora bien, la masa de la quiche es más trabajosa y engorrosa. Ya os expliqué cómo se hacía en el vídeo de la receta de [masa quebrada para quiche dulce](#). Evidentemente esta sería para salada... la diferencia es básicamente no añadir azúcar glas, pero se confecciona igual. Si no se hace bien, queda apelmazada. Por eso, no me complico. En estos casos, en los que sinceramente no me apetece echar horas en la cocina porque hace un calor que como que tira hacia atrás, compro la masa hecha y en un rato, tengo la quiche a punto de caramelo... ?

En cualquier caso, elegid vosotros cómo la queréis preparar y luego me contáis qué tal o ha quedado. Feliz semana! ?

Receta Quiche de puerros y bacon

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 4 raciones)

Para la base

200 g de harina blanca, y un poco más para espolvorear

Una pizca de sal

100 g de mantequilla (a temperatura ambiente)

Para el relleno

200 g de lonchas de bacon o tacos de bacon

50 g de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)

2 puerros

2 huevos

4 cucharadas de nata

100 g de [queso gruyere](#) rallado

2 cucharadas de [perejil](#) picado

Sal y Pimienta (al gusto)

Preparación

Para la base

Para hacer la base, tamizamos la harina y la sal en un bol. Mezclamos con dados de mantequilla usando

los dedos, levantando la mezcla y dejándola caer de nuevo, de modo que quede ligera y con aire. Cuando tenga una textura de migas finas, la mezclamos con 2 cucharadas de agua fría. Ligamos la masa y luego la amasamos en una superficie enharinada hasta formar una bola sólida y sin grumos. Envolvemos con film transparente y enfriamos en la nevera 20 minutos.

Precalentamos el horno a 200°C. Engrasamos un molde de base desmoldable de 25 cm, o bien adaptamos una hoja de papel de hornear (pero no quedaría tan bien).

En una superficie enharinada, extendemos la masa con el rodillo hasta que tenga un grosor de 3 mm. Forramos con ella el molde, ayudándonos de una bolita de masa para ajustarla a las paredes y esquinas. Dejamos que sobresalga un poco de masa por los bordes y pinchamos la base con el tenedor. Enfriamos en la nevera durante 10 minutos.

Forramos la masa fresca con papel de hornear y cubrimos con legumbres (habichuelas, o garbanzos. Esto nos hará de peso).

Cocemos entre 10 a 15 minutos en el horno. Retiramos el papel y el relleno que nos hacía de peso y horneamos durante 5 a 8 minutos más, hasta que se dore. Recortamos con un cuchillo los bordes sobrantes y reservamos.

Nota: Podemos saltarnos este trabajo si compramos la masa precocinada. La venden congelada o fresca (debemos buscar *masa quebrada* o *masa brisa*). Se trata de seguir las instrucciones que aparecen en los paquetes. Normalmente, desenrollar la masa, pinchar su base, hornearla en su molde, sacar y rellenar con los ingredientes que elijamos.

Para el relleno

Primero preparamos los puerros, lavándolos a conciencia y cortándolos a rodajas finísimas. Reservamos.

Freímos el bacon en una sartén con el AOVE. Cuando esté doradito, añadimos los puerros y los sofreímos junto con el bacon, hasta que estén bien tiernos. Entonces, apartamos del fuego y escurrimos, eliminando el exceso de aceite. Reservamos.

Mezclamos en un bol los huevos batidos, la nata, la sal y la pimienta. Agregamos 3/4 partes del queso (reservamos 1/4 parte). Mezclamos bien. Luego, incorporamos los puerros y el bacon reservados y el perejil. Rectificamos de sal.

Vertemos la mezcla en la base horneada. Espolvoreamos seguidamente el resto del queso gruyere (1 cuarto que teníamos reservado).

Precalentamos el horno a 180°C e introducimos la quiche durante unos 15 minutos, hasta que esté cuajada y dorada.

Consulta el artículo de “Nutrición y salud”: [grasas](#)

También te puede interesar:

Guisantes con jamón

Pera

Croquetas de pollo