

TARTELETA RÁPIDA DE BACON Y QUESO



Pasta quebrada

- 150 gr de harina
- 1 cucharadita de café de levadura royal
- 65 gr de mantequilla fría
- 35 gr de agua
- 1 cucharadita de azúcar lustre
- 1 cucharadita de sal

Ingredientes

- 400 cc leche entera
- 100 cc de nata líquida .
- 40 gr de Maizena .
- 25 gr de mantequilla
- 1 cucharadita de aceite
- Sal, pimienta y nuez moscada .
- 4-5 huevos
- 130 gr de queso gruyere
- 100 gr de bacon ahumado pasado por la sartén y cortado a tiritas

Preparación

Poner la harina, la levadura y la mantequilla cortada a dados en el vaso y pulsar: 3-4 golpes de Turbo . Añadir el agua y el azúcar y programar: Segundos: 5 Temperatura: 0 velocidad:6. Incorporar la sal y programar: Segundos: 3 Temperatura: 0 Velocidad: 6 . Retirar del vaso, alisar con la palma de la mano, tapar y dejarla 10 minutos a la nevera. A continuación, extenderla con el rodillo y forrar un molde tartaleta de 24 cm aprox. Pincharla y dejarla 1/2 hora a la nevera, cocerla en blanco 15-20 minutos a 200°. Retirar del horno y pincelarla con clara de huevo batida. Cortar a trozos el queso y programar: Segundos: 15 Temperatura: 0 Velocidad: 5-10 (reservar) Sin lavar el vaso, incorporar la leche, la nata, la Maizena, los condimentos, el aceite y la mantequilla y programar: Minutos: 5-6 Temperatura: 90 Velocidad: 4 Añadir los huevos batidos ligeramente y el bacon y programar: Segundos: 30 Temperatura: 90 Velocidad: 2 Empolvar el fondo de la tartaleta con queso, verter la crema encima y el resto de queso. Hornear a 190° 15-20 minutos, desmoldar y servirla tibia.