

## Quiche de bacon con queso manchego curado D.O. Las Terceras

### INGREDIENTES

- 1 paquete de masa brisa
- 150 gr bacon en trozos
- 2 huevos
- 1 puñadito de pasas
- 1 cucharada de cebolla caramelizada
- 175g de queso manchego curado D.O. de leche cruda
- 300ml de nata para cocinar

### PREPARACIÓN

Formar un molde con la masa brisa. Aprovechamos el papel de cocina que lleva y ponemos encima legumbres secas para llevarlo al horno y cocerlo unos 10 minutos. De esta forma la pasta sube hacia arriba.

En un bol mezclar con la batidora el queso, los huevos, la nata y la cebolla. Triturar todo junto y añadir las pasas con el bacon. Verter en el molde donde está la pasta brisa un poco cocida.

Ponerlo en el horno a 200° unos 35'.

# LAS TERCERAS

