

ENTRADAS

TARTA DE TOCINO Y QUESO BRIE



Ingredientes:

- Galletas de soda
- 80g de mantequilla derretida
- 5 o 6 lonjas de tocino o panceta
- 5 huevos
- 200g de crema
- Pimienta
- 1 queso brie de cabra

Preparación:

MASA GALLETA: poner en la procesadora un paquete de galletas de soda (pequeño) más 80 g de mantequilla derretida. Procesar bien poner en un Bowl y agregar el agua necesaria para formar una masa. En un molde en mantequilla poner la masa y llevar al refrigerador. Puedes usar masa comprada también.

Cortar cinco o seis lonja de tocino o panceta, las más tenían bastante poca grasa para ser tocino, cocinarlas a fuego bajo en un sartén sin aceite. Sacarlas cuando estén doradas.

Mezclar en un Bowl cinco huevos enteros, 200 g de crema más sal y pimienta. Mezclar todo.

Poner sobre la masa el tocino dorado más 1 queso Brie de cabra o el queso que quieras y cubrir todo con la mezcla de huevo.

Llevar al horno a 180° hasta que esté cuajado y dorado en la superficie.

