

Quiche Lorraine con puerro, beicon y salsa de soja

Tiempo total **50 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **35 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.125 kJ / 512 Kcal

Grasas: **36,9 g** Proteínas: **22,2 g**
Carbohidratos: **22,4 g**

INGREDIENTES

6 porciones

Para la cobertura:

2 puerros finos
125 g de beicon en dados
2 Kikkoman Salsa de Soja
cucharadas naturalmente
fermentada

Para la masa:

75 g de mantequilla fría
150 g de harina de trigo
1 cucharada Kikkoman Salsa de Soja
naturalmente
fermentada
Mantequilla para
engrasar el molde

opcionalmente:

bases de quiche o
tartaletas ya preparadas

Para el relleno y el glaseado:

4 huevos
200 g de nata
90 ml Kikkoman Salsa de Soja
naturalmente
fermentada
150 g de queso rallado
0,75
cucharadita

Pimienta negra recién
molida

Nuez moscada rallada
de semillas de sésamo

2
cucharadas

2 Kikkoman aceite de
cucharadas Sésamo Toastado

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 puerros finos - **125 g** de beicon en dados - **2**
cucharadas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente
fermentada

Corte los puerros en aros finos. En una sartén antiadherente, dore el beicon hasta que esté crujiente. Incorpore el puerro y sofríalo durante unos 10 minutos a fuego medio. Añada la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman y mezcle para sazonar.

Pasos 2

Para la masa:

75 g de mantequilla fría - **150 g** de harina de trigo - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente
fermentada - Mantequilla para engrasar el molde (opcionalmente se pueden usar bases de quiche o tartaletas ya preparadas)

Precaliente el horno a 180 °C y engrase un molde para quiche o tarta de unos 30 cm de diámetro. Para preparar la masa, mezcle todos los ingredientes con unas 4 cucharadas de agua fría hasta obtener una masa homogénea. Extiéndala entre dos láminas de film transparente formando un círculo algo mayor que el molde, luego forre con ella el fondo y las paredes del mismo. Pinche la base varias veces con un tenedor.

Pasos 3

Para el relleno y el glaseado:

4 huevos - **200 g** de nata - **4 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente
fermentada - **150 g** de queso rallado - **0,75 cucharadita** de tomillo seco - Pimienta negra recién molida - Nuez moscada rallada

Para el relleno, bata los huevos con la nata y la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman. Incorpore el queso rallado y el tomillo, y sazone con pimienta negra y una pizca de nuez moscada. Reparta la mezcla de puerro y beicon sobre la base de masa y vierta por encima la mezcla de huevo. Hornee en el horno precalentado durante 25–35 minutos, hasta que la superficie esté dorada.

Pasos 4

2 cucharadas de semillas de sésamo - **2**

cucharadas Kikkoman aceite de Sésamo Tostado

2 cucharadas Kikkoman Salsa de Soja

naturalmente fermentada

Tueste las semillas de sésamo en una sartén antiadherente, sin añadir grasa, hasta que estén doradas. Retírelas del fuego y mézclelas con el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman y un poco de Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman. Corte la quiche en porciones, rocíe con la mezcla de sésamo y sirva.