

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **APERITIVOS**

### **QUICHE LORRAINE**

#### *INGREDIENTES:*

- 1 Corteza de Pie de 8 "
- ½ Libra de Bacón
- ¼ Libra de Queso Suizo rallado
- 3 Huevos
- 2 Tazas de leche
- 1 Cucharadita de sal
- Pimienta al gusto
- 1 Pizca de pimienta cayena

#### *PROCEDIMIENTO:*

Fríe el bacón hasta que esté crujiente y córtalo en pedacitos, colocándolo en el fondo de la cubierta de pie.

Sobre el bacón pon el queso.

Bate ligeramente los huevos añadiéndoles la leche y la sazón.

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

Vierte sobre el bacón y el queso.

Hornea a 400F de 35 a 45 minutos.

No dejes que se cocine demasiado.

Deja enfriar de 5 a 10 minutos.