



INGREDIENTES PASTA:

- 150 gramos de harina y algo más para espolvorear el molde
- 75 gramos de mantequilla y algo más para engrasar el molde
- 50 gramos de agua.
- 1/2 cucharadita de postre de sal

INGREDIENTES RELLENO:

- 200 gramos de bacón en dados (más unas tiritas para adornar) (dejar unas tiritas de York para adornar)
- 4 huevos
- 50 gramos de leche
- 100 gramos de nata o crème fraîche
- un pellizco de sal
- 2 pellizcos de pimienta negra molida
- 50 gramos de queso gruyère a trozos (opcional)
- 1 molde de quiche de 26 centímetros



ELABORACIÓN En un vaso limpio y seco de Thermomix, trillar 10 segundos a velocidad 10 los ingredientes, para obtener un tipo de pasta de color amarillo pálido, la cual se debe pasar