# Tarta salada de bacon, setas y queso.

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Flor Roja

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Moderna
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- ?Una lámina de masa quebrada u hojaldre
- ?Cuatro huevos
- ?250 ml. de nata para cocinar
- ?100 ml. de leche entera
- ?200 gr. de bacon
- ?150 gr. de setas o champiñones
- ?150 gr. de queso
- ?Una cebolla pequeña
- ?Un puerro
- ?Una cucharada de mantequilla
- ?Pimienta blanca ?Nuez moscada ?Sal

## Preparación:

### Paso 1

1. Enciende el horno a 180º arriba y abajo, para que se vaya calentando mientras preparas la tarta salada. 2.Si la masa es comprada, sólo tendrás que estirarla un poco con algo de harina para que no se te pegue a la mesa de trabajo, y darle el tamaño adecuado para el molde, deberá sobresalir unos centímetros del diámetro del molde, para ello colocalo encima de la masa y verás cuando la tienes con el tamaño adecuado. 3.Pon la masa sobre el molde extendiéndola con el rodillo y acomódala en él, pasa el rodillo por los bordes para retirar el exceso de la masa. 4.Pincha con un tenedor toda la masa para que no suba y se infle. Cubre el fondo de la masa con papel de hornear o papel de aluminio y echa unos garbanzos para que hagan peso sobre la masa. 5.Introduce el molde en el horno cuando esté caliente y lo dejarás unos quince (15?) minutos.

## Paso 2

6.Mientras tanto bate los huevos en un bol y los reservas. Corta muy fina la cebolla y el puerro. Pon una sartén a fuego medio con una cucharada de mantequilla y sofríes la verdura con una pizca de sal y pimienta, blandita que no se queme y la reservas. 7.Corta el bacon en trocitos, a tu gusto mas o menos grandes, y lo salteas en la misma sartén. Tiene que quedar dorado. Resérvalo sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

## Paso 3

8.Lamina las setas o champiñones y saltéalas en la misma sartén, teniendo la precaución de retirar la grasa que ha dejado el bacon. 9.Pasado el tiempo saca el molde del horno y pinta el fondo de la masa con el huevo que has batido anteriormente. Vuelve a meter la masa en el horno cinco (5?) minutos, esto es para que selle la masa y no se ponga blanda al echar los ingredientes. 10.En el bol donde has batido los huevos incorpora la nata y la leche, mézclalo bien y lo salpimentas a gusto, con cuidado porque el bacon es salado y ralla un poco de nuez moscada. Echa también el sofrito de verdura, el bacon, las setas y la mitad del queso, mézclalo y vierte sobre la masa horneada repartiendo bien los ingredientes. El resto del queso distribúyelo por encima. 11.Hornea de nuevo a la misma temperatura unos veinte (20?) minutos o media hora, hasta que esté con un bonito color dorado.