



Tarta de huevos fritos con bacon

- **Nivel de dificultad: Intermedio (os pueden ayudar los niños)**
- **Para 4 personas**
- **Tiempo de preparación: 40 min.**

Ingredientes

- 4 huevos de codorniz 0,35 €
- 100 ml de crème fraiche 0,69 € (o 100 ml de nata líquida semi-montada 0,22 €) En supermercados, unto a la nata
- 100 grs de queso cheddar y gruyère rallado 0,59 €
- 200 grs de bacon ahumado en lonchas 1,28 €
- 1 huevo batido 0,09 €
- 1 plancha de hojaldre congelado 0,80€

Total: 3,33 € a dividir entre cuatro, **0,83 €/persona**. ¿A que no te lo crees?

Utensilios

- Boles
- Una sartén
- Cuchara de madera, tablas de cortar, un cuchillo afilado, recipientes varios, etc.
- Pincel para pintar la pasta
- Papel vegetal de horno

Maridaje

Si se trata de un desayuno, entonces va muy bien un zumo de fruta fresca como naranja o mango, pero si se trata de un plato de brunch, os aconsejo bien una cerveza suave, como la americana Budweiser bien una copa de vino tinto no muy fuerte. Un tinto roble de la Ribera de Duero le iría fenomenal. Os propongo el tinto roble Vega de Nava de las Bodegas Navarrosa R.E. con notas de cereza y frutas rojas. Es alegre, vivo, expansivo con buena acidez y muy frutal. **2,59 €**

Preparación

1. Encender el horno a 180° C. Preparar una bandeja de horno y cubrirla con una hoja de papel vegetal. Apartar.





Loleta

Life, Market & Cooking



2. Extender la lámina de hojaldre sobre una hoja de papel de hornear. Poner otra encima y con ayuda de una rodillo, aplanad hasta que la hoja quede finita.
3. Con ayuda de un cuchillo, cortad rectángulos de unos 13 cm por 9 cm. Cortad además tiras de 1,5 cm de ancho para colocar sobre los bordes de los rectángulos. Con ayuda de un pincel, pintar los bordes de los rectángulos con huevo batido. Esto sirve de pegamento a las tiras que vamos a poner encima, y además le aporta brillo al hojaldre en el horneado. A muchos niños les gusta mucho participar en la cocina. Esta operación la pueden hacer ellos perfectamente.
4. Con ayuda de un tenedor, pinchar toda la superficie de dentro de los rectángulos.
5. En un bol añadir el queso rallado con la crème fraiche. La crème fraiche se encuentra sin problemas en supermercados y grandes superficies y suele estar situada junto a la nata líquida refrigerada. No siempre la receta lo admite, pero en este caso, podéis sustituir la crème fraiche por la misma cantidad de nata líquida semimontada (montada pero no hasta que esté dura, solo hasta que espese y parezca una crema)
6. Mezclar bien hasta que quede una pasta compacta. Añadir un poco de pimienta negra molida.
7. En una sartén poner a dorar el bacon.
8. Una vez que el bacon esté dorado, pasarlo a un papel absorbente para que pierda todo el aceite que ha soltado al freirse.
9. Picar el bacon en tiras finas y pequeñas.
10. Rellenar el centro de los rectángulos de hojaldre con la mezcla del queso con la nata. Cubrir con las tiras de bacon. Dejad que los niños os ayuden en estos pasos. Se sentirán muy orgullosos cuando vean después el resultado.
11. Hornear a 200°C hasta que el hojaldre esté dorado (unos 15-20 minutos).
12. En una sartén, freir en abundante aceite de oliva los huevos de codorniz hasta que estén dorados en los extremos. Colocar un huevo frito en cada tarta de bacon. ¡A disfrutar!

