



BIZCOCHO SALADO DE PESTO O CHIMICHURRI



i miriaminvitado



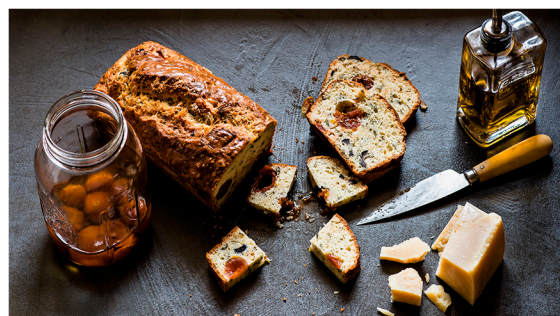
INGREDIENTES

3 huevos M • 25 g de leche entera • 10 g de aceite de oliva o girasol alto oleico • ½ cdta. de sal • 90 g de pesto o chimichurri (u otra salsa que os sobre) • 180 g de harina corriente • 4 cdts. de levadura química • 40 g de aceitunas negras deshuesadas • 100 g de queso curado rallado (manchego, castellano) • 1 puñado de tomatitos cereza (opcional)



ELABORACIÓN

- 1 Pon el horno a calentar a 190° para que esté a la temperatura indicada cuando acabes de preparar la masa del bizcocho.
- 2 Pesa la harina y tamízala junto con la levadura química. Reserva.
- 3 Ralla el queso y reserva.
- 4 Corta las aceitunas en rodajitas y reserva.
- 5 Pon en un bol los huevos con el aceite y la leche, bátelos, añade la salsa, el queso junto con la sal y mezcla.
- 6 Añade los sólidos tamizados y mezcla con una batidora hasta que esté homogéneo.
- 7 Añade ahora las aceitunas y los tomatitos, si los vas a poner. Mezcla con una espátula.
- 8 Vierte la masa en un molde rectangular de bizcocho, mejor forrado con papel de hornear (o engrasa y enharina el molde) y alisa un poco la superficie.
- 9 Mete el molde en el horno, que deberá estar ya caliente, y cuece el bizcocho 35-40 minutos.
- 10 Al acabar el tiempo comprueba con una brocheta que el bizcocho esté cocido por dentro. Si no fuera así, déjalo 5 minutos más.
- 11 Sácalo, tira del papel de hornear para desmoldarlo y déjalo enfriar sobre una rejilla. Sirve cortado en trocitos.



MÁS RECETAS EN:

www.electrolux.es/local/recipes