

Pastel salado con tomates secos, aceitunas y mozzarella

Ingrédients

- 4 huevos
- 1 pizca de sal
- 1 diente de ajo finamente picado o 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de orégano seco
- 110 g de aceite de oliva
- 200 g de harina
- 6 g de levadura química
- 40 g de leche entera
- 50 g de crema líquida entera
- 250 g de mozzarella
- 75 g de aceitunas taggiasche picadas
- 100 g de tomates secos picados

Préparation

1. Primera receta de esta nueva categoría salada, ¡un pastel por supuesto!
2. Un pastel salado entonces, en versión veraniega aquí ya que está relleno con tomates secos, aceitunas y mozzarella ¡A ustedes de adaptarlo según las estaciones y sus gustos, con otros quesos, otras hierbas, cebollas confitadas, frutos secos (una versión de avellana/aceite de avellana/calabaza/queso de cabra para el otoño por ejemplo).
3. ¡Dejen volar sus deseos y sus alacenas!
4. Tiempo de preparación: 25 minutos + 1 hora de cocción Para un pastel de 22 a 24 cm: Ingredientes: 4 huevos 1 pizca de sal Pimienta al gusto 1 diente de ajo finamente picado o 1 cucharadita de ajo en polvo 1 cucharadita de orégano seco de aceite de oliva de harina de levadura química de leche entera de crema líquida entera de mozzarella de aceitunas taggiasche picadas de tomates secos picados Receta: Batir los huevos con la sal y la pimienta.
5. Añadir el ajo y el orégano, luego el aceite de oliva.
6. Incorporar la harina y la levadura química previamente tamizadas, luego la leche y la crema.
7. Finalmente, incorporar la mozzarella cortada en pequeños trozos así como las aceitunas y los tomates secos.
8. Vierta la masa en un molde engrasado o forrado con papel sulfurizado.
9. Hornear en el horno precalentado a 165°C durante aproximadamente 1 hora (la punta de un cuchillo insertada en el pastel debe salir sin masa).
10. Dejar enfriar un poco, luego desmoldar el pastel sobre una rejilla y dejar que se enfríe antes de disfrutarlo.