CAKE SALADO CON JAMON Y ACEITUNAS

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** helena sanz



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
El cake ha de estar a temperatura ambiente

Descripción:

exquisito

Ingredientes para 6 personas :

- 250 gr de harina
- 1 paquete de levadura en polvo
- 4 huevos grandes
- 200 gr de jamon
- 100 gr de aceitunas sin hueso
- 200 gr de emmental rallado
- 100 gr de nueces peladas
- 200ml de aceite
- 150ml de vino blanco seco
- 1 copita de oporto
- 2 cucharadas de perejil picado
- mantequilla y sal

Preparación:

Paso 1

cortar las aceitunas a rodajitas y el jamon a tacos . Picar las nueces. Batir los huevos junto con el vino blanco , el oporto , y el aceite. Añadir la harina tamizada con la levadura y un poco de sal. Trabajar e incorporar las aceitunas las nueces y el jamòn. Mezclar y agregar el queso y el perejil.

Paso 2

Forrar un molde de cake con papel vegetal; untar con mantequilla y verter la masa procurandoque no sobrepase las 2/3 partes de altura introducir en el horno precalentado (parte alta y baja) a 175º durante 20 minutos. Bajar la temperatura del horno (dejar encendida solo la parte baja) y dejar cocer 40 m mas .

Introducir una aguja para saber si la cocciòn esta terminada. esto sera segun el horno. Sacar del horno, esperar un poco y desmoldar sobre una fuente de servicio . Adornar al gusto .