

# CAKE SALADO CON JAMON Y ACEITUNAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Cristina Madico



**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 jamon. 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 procurando que no sobrepase las 2/3 partes de altura introducir en el horno precalentado (parte alta y baja ) a 175° 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 .*