PASTEL SALADO

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Esther Pízcore



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
si queréis podéis acompáñalo con una salsa de tomate o mayonesa

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 3 huevos
- 150 gramos de harina
- 75 gramos de aceite de oliva
- 110 gramos nata liquida o leche
- 1 cuchara de levadura
- Sal
- 75 gramos de jamón dulce o salado
- 75 gramos de olivas sin hueso
- 75 gramos de chorizo
- 74 gramos de beicon ahumado
- 50 gramos de pimientos de pitillo

Preparación:

Paso 1

Partir las olivas por la mitad. El beicon el chorizo los pimientos y el jamón dulce a trocitos pequeños y se sofríe un poco con un poco de aceite de oliva en una sartén, escurrir y en un bol echar los huevos batidos un poco de sal al gusto la nata liquida o leche la harina tamizada junto con la levadura y el aceite mezclar muy bien todos los ingredientes y poner en un molde untado previamente con mantequilla y harina y meter en el horno a 180 grados previamente calentado durante unos 40 minutos hasta que esté, comprobar con un palillo si está.Retirar del horno dejar enfriar un poco y des moldar cortar como si fuera pan de molde y servir.