

---

## Plum Cake de queso y beicon

### Ingredientes:

- 4 huevos
- 250 gramos Queso cremoso, tipo Philadelphia
- 150 gramos Beicon en taquitos
- 1 Puerro
- 200 gramos Harina
- 2 Cucharaditas de levadura en polvo
- Sal y pimienta
- 3 Cucharadas de aceite de oliva virgen extra

### Elaboración:

Sofreír el puerro limpio y muy picado en una sartén con las 3 cucharadas de aceite, hacerlo a fuego lento y sin dejar de remover durante unos 3 minutos. Reservar y dejar enfriar.



En un bol batir los huevos con el queso crema. Añadir el beicon en taquitos y el puerro con el aceite ya frío, remover bien y salpimentar. Incorporar a esta mezcla la harina tamizada con la levadura. Mezclar todo con suavidad, pero sin excedernos.

Untar con mantequilla un molde de Plum Cake y echar la mezcla. Meter al horno ya precalentado a 180º y hornear durante 30 minutos.

**Nota:** Un Plum Cake salado y fino, que se puede comer caliente o frío, sencillo, rico y que admite personalizaciones con nuestros ingredientes favoritos (jamón, gambas, aceitunas, verduritas, etc.)

### REFERENCIA CURRICULAR



**Toñi Morera Sánchez.** Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**