

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, sencillito, 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**