RecetaKA

BIZCOCHO SALADO DE BEICON Y CHAMPIÑONES

Ingredientes para 8 personas: 4 huevos /100 ml de leche / 50 ml de aceite de oliva / 200 g de harina / 1 sobre de levadura en polvo / 4 champiñones / 100 g de bacon ahumado / 100 g de queso emmenthal / 50 g de pasas / sal / perejil

Elaboración

1. Precalentar el horno a 170ºC
2. Picar el bacon y los champiñones. Saltearlos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva. Reservar
3. Batir los huevos con la leche y el aceite de oliva
4. Incorporar la harina y la levadura tamizadas
5. Sazonar y mezclar hasta obtener una masa fina
6. Añadir el salteado, el queso rallado, las pasas y un puñadito de perejil fresco picado. Mezclar
7. Cubrir un molde con papel de horno
8. Verter la masa y hornearla a 175ºC durante 40-45 min
9. Desmoldar el bizcocho salado. Sírvelo caliente o frío, al gusto