Cake aux olives

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 200 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceitunas verdes: 100 g
Vermouth blanco: 50 cc
Jamón cocido: 150 g
Huevo: 4 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc
Queso Gruyere: 100 g

Varios

Sal: A gusto
Hojas verdes: 300 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Descaroce las aceitunas y corte por la mitad longitudinalmente.
- Ralle el queso.
- Corte el *jamón* en pequeños bastones.
- En un bowl tamice el *harina* con el polvo de hornear.
- Agregue de a 1 los huevos mezcle muy bien hasta que quede una masa homogénea.
- Adicione el aceite y el vermut siga mezclando.
- Incorpore el *jamón*, mezcle lentamente, luego el queso poco a poco
- Finalmente las aceitunas
- Salpimiente.
- Enmanteque generosamente un molde de budín vuelque la preparación y cocine en horno.
- Acompañe con ensalada de hojas verdes condimentada con sal y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cake-aux-olives