Cakes salados

Ingredientes

Opción 1

Esparragos: 250 g
Chorizo colorado: 200 g
Queso Fontina rallado: 200 g
Pistachos: 50 g

Opción 2

Manteca: Cantidad necesaria
Zuchini: 3 Unidades
Tomates secos hidratados: 20 g
Tomates secos: Cantidad necesaria
Zanahorias baby: 120 g
Queso rallado: 100 g
Cereales sin azúcar: 50 Gramos
Harina: 100 g
Manteca fundida: 100 g
Orégano: Cantidad necesaria
Queso feta: 100 g

Opción 3

Queso Gruyere: 200 g
Aceitunas verdes descarozadas: 50 g
Jamón cocido: 200 g
Mostaza en grano: 1 cdita.
Tomates secos rehidratados: 20 g
Mostaza de Dijon: 1 cdita.
Aceitunas negras: 50 g
Almendras fileteadas: 25 g

Para la masa de base

Yogur natural: 300 g
Huevos: 9 Unidades
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 300 g
Harina: 600 g
Polvo para hornear: 30 grs.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Batimos 9 huevos en batidora con una pizca de sal y una cucharita de pimienta negra.
- Incorporamos 300 cc de aceite de oliva en forma de hilo cuando el batido esté espumoso.
- Con la batidora a velocidad baja, agregamos la *harina* tamizada intercalando con el polvo de hornear y el *yogur* natural.
- Cuando hayamos incorporado todos los ingredientes, batimos enérgicamente durante 30 segundos y retiramos la masa de la batidora dividiendo en 3 partes iguales

Para la cake de chorizo colorado

- En una sartén a fuego suave, calentamos el chorizo colorado en cubos pequeños hasta que suelte toda su grasa y se dore
- Colamos y reservamos.
- En uno de los bols agregamos con masa 150 g de queso fontina, los pistachos pelados, el chorizo colorado desgrasado y unimos con una espátula
- Llevamos a un molde de budín de 20 cm enmantecado y con papel *manteca* enmantecado un 1/3 de la masa
- Añadimos los espárragos verdes blanqueados y otro tercio de la masa alisando la superficie.
- Completamos con otros 125 g de espárragos y por encima el 1/3 de la masa restante cubriendo bien los espárragos.
- Terminamos con 50 g de queso fontina y horneamos a 180°C por 30 minutos.

Para la cake de zucchinis

- Cortamos 3 zucchinis en bastones y cocinamos en una sartén con una nuez de *manteca* hasta que comiencen a ablandarse.
- Mezclamos 1/3 de la masa reservada con *orégano*, 100 g de queso feta en cubos pequeños, 120 g de zanahorias baby cocidas y los zucchinis salteados.

Para el crumble

- Por otro lado, preparamos el *crumble*

Para ello

en un bol, mezclamos 50 g de cereales sin az&uacute

- Car groseramente picados, 100 g de *harina*, 100 g de *manteca* fundida, 100 g de queso rallado
- Trabajamos con una espátula de goma hasta lograr grumos

- Reservamos en frío.
- Llevamos la masa a moldes individuales de budín enmantecados con papel *manteca* en la base
- Por encima le añadimos el *crumble* desgranado.
- Llevamos al horno a 180°C hasta pinchar y que el palito salga seco.

Para la cake de jam&oacute

- N *cocido*, queso gruyere y *mostaza* de dijón
- Al último 1/3 de masa reservada le agregamos 1 cucharada de *mostaza* de Dijon, 1 cda
- De *mostaza* en grano
- Unimos con 200 g de *jamón cocido* cortado en cubos de 1, 5 cm de lado y 150 g de queso gruyere rallado grueso.

Para completar

- Incorporamos 50 g de aceitunas verdes descarozadas y 50 g de aceitunas negras descarozadas.
- Llevamos a moldes de budín individuales enmantecados y con papel *manteca* en la base.
- Emparejamos la superficie y terminamos por encima con 50 g de queso gruyere rallado grueso, 20 g de tomates secos rehidratados y macerados en oliva cortados en tiritas y 25 g de almendras fileteadas.
- Llevamos al horno a 180°C durante 18 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cakes-salados