

# Magdalenas de aceitunas negras y queso parmesano

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Ensalada

**Vinagre de vino:** 1 cda.

**Berro:** 150 g

**Aceite De Maíz:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite de Nuez:** 1 cda.

**Polvo de Almendras:** 1 cda.

### Magdalenas

**Leche:** 250 cc

**Romero:** 1 cda.

**Aceitunas negras descarozadas:** 150 g

**Queso Crema:** 300 grs.

**Manteca derretida:** 125 g

**Queso Parmesano Rallado:** 2 cdas.

**Huevos:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Harina Leudante:** 350 g

### Pimientos salteados

**Pimiento amarillo:** 1 Unidad

**Pimiento verde:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Pimiento colorado:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Magdalenas

- En un bowl mezcle la *harina*, los huevos, la leche, las aceitunas picadas, el queso rallado, el *romero* picado, sal y pimienta.

- Incorpore la *manteca* derretida poco a poco y mezcle hasta formar una pasta homogénea.
- Distribuya en moldes para magdalenas untados con aceite.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 8 a 10 minutos o hasta que se vean doradas.
- Abras las magdalenas al medio y dentro coloque un poco de queso *crema*.

## Pimientos salteados

- Abra los pimientos al medio, retire las semillas, nervaduras y finalmente corte en juliana.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los pimientos y salpimiento.
- Condimente con el mismo aderezo de la ensalada.

## Ensalada

- En un bowl combine los aceites, el *vinagre*, sal, pimienta y el polvo de almendras.
- Aderece las hojas de *berro berro*.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de ensalada y pimientos, encima acomode una magdalena y rocíe los bordes con vinagreta.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/magdalenas-de-aceitunas-negras-y-queso-parmesano>