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 180º 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 salpimiente.
- 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 magadalena y rocíe los bordes con vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magdalenas-de-aceitunas-negras-y-queso-parmesano