

Pan de batatas con pasta de olivas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pan de batatas

Agua tibia: 50 cc

Sal gruesa: A gusto

Batatas: 500 g

Levadura: 25 grs.

Leche: 400 cc

Harina: 700 grs.

Sal: 15 g

Azúcar: 1 cdita.

Pasta de olivas

Anchoas en aceite: 2 Filetes

Pasas de uva rubias: 50 g

Aceitunas negras descaroizadas: 100 g

Perejil: 10 g

Piñones: 50 g

Aceto balsámico: 30 cc

Nueces: 50 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Pan de batatas

- Disuelva la *levadura* con un poco de agua tibia y azúcar.
- Pele las batatas, corte en cubos, disponga en una *cacerola*, cubra con la leche y deje cocinar hasta que la leche se reduzca a la mitad
- Pase todo a un bowl y mezcle hasta que las batatas se deshagan.
- Agregue la *levadura* disuelta, *harina*, sal y mezcle hasta unir los ingredientes.
- Amase hasta formar un bollo de masa lisa, cubra con un film y deje descansar hasta que duplique su volumen.
- Separe la masa en porciones y deles la forma deseada.
- Acomode en una placa aceitada y deje levar nuevamente al doble.

- Pincele la masa con agua fría, espolvoree con sal gruesa, *harina* y cocine en el horno precalentado a 180° C durante 20 minutos aproximadamente.

Pasta de olivas

- Tueste los piñones en una sartén caliente.
- Pique groseramente las aceitunas y las nueces.
- Pique finamente el *perejil* y reserve.
- Procese ligeramente las aceitunas con las nueces, las pasas de uva, los piñones, las anchoas, el aceite de oliva y el aceto balsámico hasta obtener un puré rústico.
- Fuera de la procesadora incorpore el *perejil* picado.
- Sirva en un bowl de servicio.

Presentación

- Sirva el pan en una fuente y acompañe con la pasta de **olivas**.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-batatas-con-pasta-de-olivas>