Pan de Nuez con Dips

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Dip #1

Cebolla rallada: 2 cdas
Pepino rallado: 3 cdas
Queso Crema: 200 Gramos
Eneldo: 1 cdita
Pimienta: c/n
Sal: c/n

Dip #2

Aceitunas verdes: 1 cda
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Alcaparras: 2 cdas
Queso Crema: 200 Gramos
Verdeo: 2 cdas

Dip #3

Crema: 2 cdas
Pimienta: c/n
Roquefort: 3 cdas
Perejil: 2 cdas
Queso Crema: 200 Gramos
Sal: c/n

Pan

Harina: 3 Tazas
Azucar: 2/3 Tazas
Mantequilla pomada: 4 cdas
Leche: 1 Taza
Huevo: 1 Unidad
Polvo de hornear: 3 cditas.
Nuez: 1 Taza
Sal: 1 cdita

Preparación de la Receta

Pan

- En un bol, tamizar *harina*, polvo de hornear, sal y agregar azúcar
- Reservar.
- En un bol, mezclar *huevo*, leche y *mantequilla* pomada.
- Una vez integrado, añadir al bol con los ingredientes secos tamizados y mezclar.
- Incorporar nueces picadas y seguir mezclando hasta unir todo.
- Llevarlo a un molde de budín engrasado en *mantequilla* y enharinado.
- Cocinar a 190 °C por 60 minutos.

Dip #1

- Mezclar queso *crema*, *cebolla* rallada, pepino rallado, *eneldo*, sal y pimienta
- Reservar en nevera.

Dip #2

- Mezclar queso *crema*, verdeo picado, *alcaparras* escurridas, aceitunas verdes picadas, sal y pimienta.

Dip #3

- Mezclar queso *crema*, queso azul desgranado, *perejil* picado, *crema*, sal y pimienta
- Reservar en frío.

Armado

- Servir rodajas de pan de nuez con los 3 dips.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-nuez-con-dips