Revuelto de Gramajo y Pan de Maíz

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Pan de maíz

Aceitunas negras: 1/2 Taza
Harina de Maíz: 1 Taza
Huevo: 1 unidad
Leche: 1 Taza
Sal y Pimienta: c/n
Tomillo: c/n
Azucar: 3 Cucharadas
Polvo de hornear: 2 cditas.
Manteca y harina: c/n
Sal: 1 cdita
Nueces picadas: 1/4 Taza
Harina: 1 Taza

Revuelto

Cebollas: 2 Unidades
Huevos: 8 Unidades
Ajo: 1 Diente
Papa: 1 Kilo
Sal y Pimienta: c/n
Arvejas: 100 grs
Jamón cocido: 200 grs
Morrón: 1 unidad
Perejil: c/n

Preparación de la Receta

Pan

- En un bol mezclar *harina*, polvo de hornear azúcar, sal, *harina* de maíz, *tomillo* desgranado, aceitunas negras picadas y nueces.
- Batir *huevo* y agregar leche.
- De a poco incorporar la mezcla de secos reservada y trabajar hasta obtener una masa lisa.
- Llevar a molde enmantencado y enharinado, cocinar en horno a 180° C por 30 minutos.

Gramajo

- Rallar las papas bien finitas y freírlas en abundante aceite caliente ; reservar.
- En una sartén con aceite de oliva, *saltear* las cebollas picadas y el *morrón* en juliana
- Altear por 5 minutos y agregar el *ajo* picado y el *jamón* en tiras.
- En un recipiente, batir los huevos e incorporar a la preparación anterior, mezclando constantemente.
- Adicionar las arvejas y las papas ; espolvorear con *perejil*, corregir condimentos y servir.
- Acompañar con rodajas de pan de maíz tostado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/revuelto-de-gramajo-y-pan-de-maiz