

# Budín con aceitunas



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **10**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/budin-con-aceitunas>

## Preparación

Mezclar el aceite de oliva, los huevos y la leche. Agregar la harina tamizada, la pimienta y el queso rallado. Cortar las aceitunas en rodajas e incorporar a la preparación anterior con el perejil picado. Verter en un molde para budín inglés de 10 por 25 cm. enmantecado y enharinado, rellenándolo hasta  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad. Cocinar en un horno precalentado a temperatura media 180°C durante 45 minutos aproximadamente o hasta que, insertando un palillo, observemos que el mismo salga sin restos. Retirar, dejar enfriar durante 20 minutos y desmoldar sobre una rejilla. Cortar el budín en rodajas y servirlo acompañado con queso crema o fetas de jamón y queso. Disfrute! Fuente: recetas Natura



## Ingredientes

- ✓ 100 cc. Aceite de oliva
- ✓ 2 Huevos
- ✓ 200 cc. Leche
- ✓ 320 gramo/s Harina leudante
- ✓ 1/2 cucharadita/s Pimienta
- ✓ 100 gramo/s Queso Reggianito rallado
- ✓ 100 gramo/s Aceitunas verdes
- ✓ 1 cucharada/s Perejil

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta