

# Pan de alcachofa y olivas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 10min

Tiempo total: 1hrs. 35min , Número de porciones: 1

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pan-de-alcachofa-y-olivas>

## Preparación

Precaliente el horno a 160°C. Engrasar un molde para pan. Ponga a un lado  $\frac{1}{4}$  de taza de los corazones de alcachofa en cuartos y  $\frac{1}{4}$  de taza de queso Asiago rallado. Combine la harina, el polvo de hornear, el queso parmesano, la sal y el bicarbonato de sodio. Mezclar bien. En otro tazón mezcle la manteca, el huevo y la manteca derretida. Añadir a los ingredientes secos junto con las aceitunas, 1  $\frac{1}{4}$  tazas de queso Asiago y 1-3/4 tazas de los corazones de alcachofa. Mezcle hasta que esté combinado y coloque en el molde para pan preparado. Cubra con el  $\frac{1}{4}$  de taza restante de queso y el resto de los corazones de alcachofa. Hornear durante 65 a 70 minutos (que nos llevó 70 minutos la totalidad de la última vez que hizo esto). Es posible que tenga que cubrir el pan con papel de aluminio durante los últimos 5 o 10 minutos de cocción si se está dorando demasiado. Probar que esta cocido, si al insertar un palillo en el centro éste sale limpio. Deje enfriar en el molde durante 10 minutos y luego traspase a una rejilla de alambre. Cortar en rebanadas.

## Ingredientes

- 3 taza/s Harina
- 1 cucharada/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1 Huevo ligeramente batido
- 1-3/4 taza/s Manteca
- 1/4 taza/s Manteca derretida
- 2 taza/s corazones de Alcachofas cortados en cuartos
- 1-1/2 taza/s Queso Asiago rallado
- 1 taza/s Aceitunas verdes cortadas a la mitad, sin carozo
- 1/4 taza/s Queso Parmesano

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Vegetales, Exótica, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa

### □ **Tip para la receta**

Servir como acompañamiento de ensaladas, sopas o con un vaso de vino. Para guardar, envolver en papel de aluminio y refrigerar. Se mantendrá por varios días.

