

Pan de queso, oliva y tocino



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 25min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-de-queso-oliva-y-tocino>

Preparación

En un tazón grande, mezcle el vino, el aceite, los huevos y la sal. Aparte, mezclar la harina y el polvo de hornear, tamizar e incorporar en la preparación líquida. Picar la cebolla finamente y saltear en una sartén con un poco de aceite de oliva (o manteca). Añadir el tocino a la cebolla y cocinar por unos minutos y luego mantener a un lado. Escurrir el líquido que se haya acumulado para evitar humedecer de más la mezcla del pan. Cortar las aceitunas y el perejil y también el jamón. Añadir todos los ingredientes y queso cheddar rallado a la preparación básica y mezclar. Verter en un molde de pan untado con manteca. Hornear durante 1 hora a 180°C.

Ingredientes

- 15 cc. Vino blanco
- 10 cc. Aceite de oliva
- 4 Huevos
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 250 gramo/s Harina
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 150 gramo/s Queso cheddar
- 1 Cebolla grande
- 100 gramo/s Tocino
- 200 gramo/s Jamón Cocido
- 100 gramo/s Aceitunas Negras
- 100 gramo/s Aceitunas verdes
- 2 cucharada/s Perejil picado

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa

