



## BIZCOCHO NAVIDEÑO DE QUESO CON CHORIZO, ACEITUNAS Y TOMATES SECOS

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 55 minutos

 Botana  Cena

### INGREDIENTES

- 200 g de harina
- 1 cdita. de polvo para hornear
- 3 huevos
- 80 ml de aceite de oliva y un poco más para engrasar el molde
- 150 ml de leche
- 1 chorizo
- 6 piezas de jitomate (tomates) deshidratado
- 100 g de queso manchego La Villita
- 100 g de aceitunas (sin hueso)
- Hierbas de olor
- Sal y pimienta a gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Si te dicen pan, hay algunas opciones que te vienen a la cabeza como un bolillo o un panqué dulce, pero, ¿qué tal si te proponemos preparar un panqué salado con mucho sabor a queso? Esta receta viene del Mediterráneo y es ideal para llevar a cualquier celebración como botana o acompañamiento para la cena.

Seguro quieres saber cómo se hace. Pues te sorprenderás, porque además de rico, es muy fácil de hacer, así es que no tienes excusa para no probarlo.

Lo primero que debes hacer es hidratar los tomates deshidratados colocándolos en un recipiente con agua y dejándolos reposar durante 20 minutos. Pasado ese tiempo, escurre los tomates y sécalos con papel de cocina. Si son tomates secos en aceite, no hace falta hidratarlos, sólo secarlos con el papel.

A continuación, córtalos en trozos y mézclalos con las aceitunas y el queso. Retira la piel del chorizo y corta en trozos pequeños también. En otro recipiente, bate los huevos, y añade la leche y el aceite y mezcla.

Ahora agrega la harina y la levadura en polvo previamente tamizados. Salpimenta e incorpora las especias a tu gusto. Después de engrasar el molde, agrega toda la preparación.

Con el horno precalentado a 180°C, hornea durante 40 minutos. Comprueba si el bizcocho está listo usando la prueba del palillo, si sale limpio, ¡ya está! ¿Ves qué fácil? Esta panqué es buenísimo para acompañar con carnes frías, quesos y para las cenas de cualquier celebración, así que ¡a festejar!