



### cake de tocino y ciruela pasa

Los sabores agridulces de este cake lo convierten en una excelente opción para botana o como una entrada con una ensalada verde y su vinagreta de frambuesa.



### ingredientes para 1 cake

3 huevos  
150 gramos de harina  
10 gramos de polvo para hornear  
100 mililitros de aceite de oliva extra virgen  
125 mililitros de leche  
100 gramos de ciruelas pasas  
100 gramos de queso gruyere o Oaxaca rallado  
200 gramos de tocino cortado en cubitos  
sal y pimienta del molino

### preparación

1. Mezclar en un tazón los huevos, el harina y el polvo para hornear.
2. Agregar poco a poco el aceite y la leche. Mezclar bien.
3. Añadir las ciruelas pasas, el queso y el tocino.
4. Salpimentar y verter en un molde untado con mantequilla.
5. Hornear por 45 minutos en un horno precalentado a 180°C.

A esta receta se le pueden añadir las especias de Jardin Secret:

**Añoa** para un toque vasco (en este caso no poner sal)

**Louisiana** para un sabor cajun picosito

