



panque de queso de cabra y peras

Lo mejor de los panqués, es su versatilidad en sus versiones dulces y saladas... además de que son sencillísimos de elaborar!



ingredientes

- 2 peras no demasiado maduras
- 1 queso de cabra fresco
- 200 gramos de harina
- 1 cucharada cafetera de polvo para hornear
- 3 huevos
- 1/3 cucharada cafetera de sal con especias provençales
- 100 mililitros de aceite de oliva extra virgen
- 100 mililitros de leche

preparación

1. Colocar las peras peladas en agua hirviendo por 10 minutos. Luego cortarlas en dados. Cortar el queso en dado. Pasar el queso y las peras por harina. Reservar.
2. Mezclar la harina, la levadura, la sal y los huevos batidos. Agregar el aceite y la leche y mezclar bien. Incorporar los dados de queso y de pera.
3. Verter la preparación en un molde previamente untado con mantequilla y hornear por 50 minutos en un horno precalentado a 180°C.
4. Dejar reposar a la salida del horno, desmoldar y dejar enfriar antes de servir.

