

## Cake de tomates secos y bacon con pan rallado



### **Ingredientes:**

- Mantequilla y harina para preparar el molde
- Un molde de plum cake de un litro y medio de capacidad
- 70 gramos de tomates secos en aceite, escurridos
- 3 huevos
- 90 gramos de aceite de oliva
- 175 gramos de leche
- 180 gramos de pan del día antes o de 2 días
- 1 sobre de levadura química en polvo
- 180 gramos de queso azul (Fui a por gorgonzola, pero no había)
- 100 gramos de bacon en tiras
- 2 cucharadas de sésamo negro
- Un pellizco de pimienta negra

### **Preparación:**

1. Precalentar el **horno a 180°**
2. Untar de mantequilla un molde de plum cake de litro y medio y espolvorear de harina
3. Introducir el pan en el vaso del Thermomix®, en rebanadas y rallarlo en **velocidad progresiva 7 al 10 unos 10-15 segundos**. Reservar.
4. Poner en el vaso los tomates secos y trocearlos, **3" vel 5, si no quedan troceados repetir la operación en velocidad 6**. Reservar
5. Ponemos en el vaso los huevos, el aceite y la leche y mezclamos **15 segundos velocidad 5**
6. Añadimos el pan rallado y el sobre de levadura y mezclamos **10 segundos en velocidad 3**
7. Agregamos el tomate reservado, el beicon, el queso azul a trozos, el sésamo negro y la pimienta. Removemos **5 segundos giro inverso velocidad 3**.
8. Terminamos de mezclar con la espátula, vertemos en el molde y horneamos durante **50 minutos a 180°**
- 9.

<http://thermomix-alicante.es/peralmollamargarita/cake-de-tomates-secos-y-beicon-con-pan-rallado-receta-de-aprovechamiento/>