



## Receta de Bizcocho Salado de Calabacín y Bacon

### Ingredientes para un molde de cake

- 50 gr de **AOVE**
- 100gr de leche
- 1 sobre de levadura química
- 100-150 de bacon en tiras (lardones)
- 1 pellizco de estragón seco
- 1 pellizco de orégano seco
- 1 pellizco de pimienta de Jamaica o clavo, molido
- Sal y Pimienta

### Procedimiento

1. Precalienta el horno a 190°C y enharina y enmantequilla el molde. Resérvalo al fresco.
2. Lava y corta el calabacín. Corta en tiras el bacon (lardones).
3. Rehoga en una sartén a fuego medio con un chorro de AOVE, el calabacín, salpimenta. Cuando le falte poco para estar tierno, añade el bacon y las hierbas. Esta operación no toma más de 7-8mn. Reserva.
4. En una fuente mezcla la harina con la levadura, añade los huevos, la sal, la pimienta, la leche, mezcla con una cuchara de madera y añade el AOVE, termina de mezclar todos los ingredientes.
5. Incorpora el aparejo de calabacín y bacon y mezcla hasta que parezca homogéneo (¡no marees la perdiz!).
6. hornea durante 40min. a 190°C. Deja enfriar 5min. antes de desmoldar.

*Et voilà, bon appétit!*