

Pastel salado con cebollino



VOLTZ
MARAÎCHAGE

DOLORES 



Ingredientes

(receta para 4 personas)

250 g de harina

1 manojo de cebollino DOLORES

3 huevos

1 yogur

60 ml de aceite de oliva

60 g de queso rallado

Levadura en polvo (~7 g)

Sal y pimienta

Opcional: añadir unas hojas de eneldo
para variar el sabor

Pasos

- Precalentar el horno a 180°C.
- Mezclar los huevos con el aceite de oliva y el yogur en un bol.
- Añadir poco a poco la harina y la levadura en polvo. La masa debe quedar homogénea y fluida. Sazonar con sal y pimienta.
- Añadir el queso rallado.
- Lavar las hojas de cebollino, secarlas y picarlas. Añadir las a la masa y mezclar bien.
- Poner la masa en un molde untado con mantequilla o aceite.
- Dejar cocer de 30 a 35 minutos a 180°C. Cuando esté cocido, sacar el pastel del horno y dejarlo enfriar 5 minutos antes de desmoldarlo.