Pan de Queso, Pecanas y Romero

(inspirado en la receta *Cheddar Scallion Pecan Quick Bread* del *blog* *Vintage Kitchen Notes*)

Ingredientes

1 ¾ tazas de harina
1 cucharadita de polvo de hornear
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta blanca
1 pizca de pimienta de cayena (opcional)
3 huevos
⅓ taza de leche
⅓ taza de aceite de oliva
1 taza de queso parmesano rallado
½ taza de pecanas tostadas y picadas
¼ taza de romero fresco

Preparación

Precalentar el horno a 350°F/180°C, engrasar un molde rectangular de pan, colocar papel manteca en la base y engrasar.
En un tazón batir los huevos hasta que queden bien integrados y algo espumosos, agregar la leche y el aceite de oliva y mezclar.
En otro tazón grande cernir la harina con el polvo de hornear, sal, pimienta blanca y pimienta de cayena y agregar la mezcla anterior. Con una espátula mezclar bien hasta que los ingredientes estén todos unidos.
Agregar el queso rallado, las pecanas tostadas y el romero y mezclar.
Verter la masa en el molde y hornear por 35-45 minutos, hasta que al insertar un probador este salga limpio, retirar, dejar enfriar por 5 minutos dentro del molde y luego desmoldar sobre una rejilla para que entibie.