

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.