

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Que entretenida esta receta!!!!!!! La ame! Además muy rápida de hacer, un pan delicioso, repleto de sabor que se deshace en la boca. Yo lo hice de aperitivo y fue un éxito rotundo entre los comensales, lo acompañe con una pasta de nueces que compre en el supermercado, hago el pan o hago la pasta....que no se me mal interprete, amo cocinar, pero con cuatro niños y corriendo todo el día hay que optar! Así uno no se satura, la perfección no existe en su plenitud, así que me anime con un pan ultra delicioso echo con mis manos, con pasta de nueces francesa que vale 1.490 pesos en el Líder, quede como Reina!

Para que les voy a contar del sabor de este pan, el título lo dice todo queso gruyere+aceitunas.....nada que decir, una delicia, sabores que se mezclan a la perfección, les recomiendo esta receta, la van a guardar para siempre!

## Pan de Queso Gruyere y Aceitunas

### Receta

1-3/4 taza de harina sin polvos de hornear (210 grs.)

2 cditas. de polvos de hornear

1/4 cdita. de sal

1/4 cdita. de pimienta negra

3/4 taza de mayonesa

1 huevo grande

1/3 taza de leche

1 taza de queso gruyere rallado (120 grs.)

3 cads. de aceitunas negras picadas

Precalentar el horno a 180 grados, preparar un molde rectangular para pan con aceite en spray, reservar.

En un bol grande mezclar bien la harina, los polvos de hornear, la sal y la pimienta, reservar.

En otro bol mezclar la mayonesa, el huevo y la leche, agregar esta mezcla líquida a los ingredientes secos, con una cuchara revolver bien hasta mezclar, agregar el queso y las aceitunas. Revolver para incorporar y poner la mezcla en el molde reservado, emparejar con una espátula.

Llevar al horno entre 35/40 minutos, hasta que este dorado y al enterrar un mondadientes este salga seco. Dejar enfriar 5 minutos en el molde y luego desmoldar, esperar 20 minutos mas y servir tibio con mantequilla, aceite de oliva o una salsa a elección.