



# FOCACCIA DE BACÓN Y FRUTOS SECOS

## INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 250 g de bacon
- 300 g de harina
- 20 g de levadura prensada de panadero
- 100 g de ciruelas pasas
- 100 g de nueces
- 2 unidades de cebolla
- 45 g de aceite de oliva
- 2 unidades de manzana ácida
- 100 g de tomate cherry
- 1 rama de orégano
- 5 ml de vinagre
- sal
- pimienta

## LA PREPARACIÓN

- Disuelve la levadura en medio vaso de agua tibia y reserva.
- En una sartén con 2 cucharadas de aceite cocina la cebolla en juliana, junto con el bacón cortado en dados y las manzanas. Cuando la cebolla se dore ligeramente agrega las nueces y las ciruelas, salpimienta y reserva.
- En una mesa de trabajo, bien limpia, prepara un montículo con la harina, forma un surco en el centro, agrega la levadura disuelta en el agua, un vaso de agua fría al mismo tiempo, 2 cucharadas de



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 78.2 g	Grasas 65.7 g
Kcal 1017	Proteínas 22 g

aceite de oliva y una pizca de sal.  
Agrega la harina poco a poco sin dejar de trabajar, hasta obtener una masa elástica, lisa y homogénea.  
Incorpora los ingredientes del sofrito junto con los tomates cherry y el orégano finamente picado. Mezcla bien. Estira la masa en una bandeja de horno, cubre con un paño húmedo y deja reposar 1 hora.

- Transcurrido el tiempo quita, el paño y pinta la superficie con una mezcla a partes iguales de vinagre y aceite, espolvorea con orégano y cocina durante 30 minutos a 190°. Deja enfriar y sirve.