

# Dutch Baby salado con tomates y mozzarella

COOKING  
LOVERS

## Raciones para 1

120 ml  
leche

60 g  
harina  
2  
huevos

1/2 cucharadita  
sal

2-3  
ramitas de romero fresco

orégano

1  
cucharada mantequilla

1  
mozzarella fresca  
1  
tomate

- 1 Pon en el vaso de una batidora o procesador de alimentos los ingredientes para nuestro pancake: la harina, la leche, los huevos, el romero muy picado y la sal. Mezcla hasta conseguir una masa ligera y sin grumos. Reserva y dejar reposar una media hora.
- 2 Precalienta el horno 200º y mete la sartén o molde que se vaya a usar para que coja temperatura.
- 3 Pasado el tiempo de reposo, saca la sartén precalentada, engrásala con la mantequilla y vierte la masa sobre ella.
- 4 Hornea hasta que el pancake se haya pujado y esté dorado.
- 5 Escurre muy bien la mozzarella secándola con papel absorbente y colócala encima del pancake junto a un tomate cortado en rodajas.
- 6 Aromatiza con el orégano, una ramita de romero y sirve tu Dutch Baby rápidamente para disfrutarlo caliente.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/dutch-baby-salado-con-tomates-y-mozzarella/>

