

# Queso estilo chipriota con ratatouille

aderezado con vinagreta de miel y pan de ajo

Vegetariano

Cocinando: 10 min • Listo en: 30 min

8



Pimiento



Cebolla



Vinagre balsámico



Queso estilo chipriota



Calabacín



Tomate cherry



Miel



Pan de chapata



Tomillo seco

## Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.  
Lava tus frutas y verduras.

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno, bol grande, sartén antiadherente, papel de cocina, bol pequeño.

## Ingredientes

|                            | 2P         | 4P         |
|----------------------------|------------|------------|
| Pimiento                   | 1 unidad   | 2 unidades |
| Cebolla                    | ½ unidad   | 1 unidad   |
| Vinagre balsámico* 14)     | 1 sobre    | 2 sobres   |
| Queso estilo chipriota* 7) | 200 gramos | 400 gramos |
| Calabacín*                 | 1 unidad   | 2 unidades |
| Tomate cherry              | 125 gramos | 250 gramos |
| Miel                       | 1 sobre    | 2 sobres   |
| Pan de chapata 13)         | 2 unidades | 4 unidades |
| Tomillo seco               | 1 sobre    | 2 sobres   |
| Ajo                        | 1 unidad   | 2 unidades |
| Ajo para la salsa          | 1 unidad   | 2 unidades |

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

|  | Por ración   | Por 100 g   |
|--|--------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 531 g        | 100 g       |
| Valor energético (kJ/kcal)             | 3109/<br>745 | 586/<br>140 |
| Grasas (g)                             | 27,7         | 5,2         |
| de las cuales saturadas (g)            | 16,6         | 3,1         |
| Carbohidratos (g)                      | 62,6         | 11,8        |
| de los cuales azúcares (g)             | 14,7         | 2,8         |
| Proteínas (g)                          | 30,8         | 5,8         |
| Sal (g)                                | 3,7          | 0,7         |

## Alérgenos

7) Leche 13) Cereales que contienen gluten 14) Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

## ¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?  
Entra en hellofresh.es o nuestra app  
para evaluar la receta.



## Prepara las verduras

Precalienta el horno a 200°C. Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Luego, córtalo en cuadrados de 2 cm. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. Retira los extremos del **calabacín** y córtalo en rodajas de 1 cm. Pela el **ajo para la salsa** (ver cantidad en ingredientes).



## Prepara el ratatouille

Cuando la **verdura** esté cocinada, pon el **ajo** asado en un bol grande. Aplasta con ayuda de una cuchara y, luego, agrega la **miel**, un chorrito de **aceite** y el **vinagre balsámico**. **Salpimienta** y mezcla bien. Agrega las **verduras** horneadas y remueve para que queden cubiertas por la **vinagreta de miel**.



## Hornea los vegetales

En una bandeja de horno, agrega el **pimiento**, el **calabacín**, la **cebolla**, los **tomates cherry**, el **ajo para la salsa**, el **tomillo** y un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** y remueve todo bien. Hornea durante 14-16 min o hasta que las **verduras** estén tiernas. Remueve a mitad de cocción.



## Cocina el queso

Seca el **queso estilo chipriota** con papel de cocina y, luego, corta en rodajas de 0.5-1 cm. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, agrega las rodajas de **queso estilo chipriota**. Cocina durante 2-3 min o hasta que queden doradas.

**CONSEJO:** El queso estilo chipriota no debe fundirse, sino coger temperatura y ablandarse ligeramente.



## Hornea el pan de ajo

Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En un bol pequeño, mezcla el **ajo** picado junto con un chorrito de **aceite** y **salpimienta**. Corta el **pan de chapata** en triángulos. Coloca el **pan de chapata** en otra bandeja de horno y agrega encima el **aceite de ajo**. Cuando queden 2-3 min para que la **verdura** esté tierna, mete el **pan** en el horno y cocina los 2-3 min restantes, hasta que esté dorado.



## Emplata y disfruta

Sirve el **ratatouille** con **vinagreta de miel** en la base de los platos y coloca encima el **queso estilo chipriota** a la plancha. Sirve el **pan de ajo** tostado a un lado como acompañamiento.

## ¡Que aproveche!