

Queso estilo chipriota en salsa de setas acompañado de patatas al horno

Vegetariano

Cocinando: 25 min • Listo en: 30 min

8



Queso estilo chipriota



Cebolla



Nata líquida



Cebollino



Patata



Champiñones

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva,
azúcar, ajo.



Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, sartén mediana, sartén antiadherente, papel de cocina.

Ingredientes

	2P	4P
Queso estilo chipriota* 7)	200 gramos	400 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Nata líquida* 7)	250 gramos	500 gramos
Cebollino	½ unidad	1 unidad
Patata	400 gramos	800 gramos
Champiñones*	250 gramos	500 gramos
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	628 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3456/ 826	550/ 132
Grasas (g)	40,7	6,5
de las cuales saturadas (g)	26,4	4,2
Carbohidratos (g)	52,4	8,3
de los cuales azúcares (g)	13,1	2,1
Proteínas (g)	30,5	4,9
Sal (g)	2,5	0,4

Alérgenos

7) Leche.

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



Hornea las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta las **patatas** por la mitad a lo largo, luego, corta en gajos de 1-2 cm de grosor. Colócalos en una bandeja de horno con papel de horno y agrega un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Mezcla para que las **patatas** queden aderezadas. Hornea 20-25 min o hasta que estén doradas. Dale la vuelta a mitad de cocción.



Cocina el queso estilo chipriota

Seca el **queso estilo chipriota** con papel de cocina. Luego, córtalo en bastones de 1-2 cm de grosor. En una sartén antiadherente, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega el **queso estilo chipriota** y cocina durante 2 min por lado, hasta que se dore.

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



Carameliza la cebolla

Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Luego, agrega la **cebolla** y una pizca de **sal**. Cocínala, removiendo regularmente, 8-10 min. Añade el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina durante 1-2 min, hasta que la **cebolla** se haya caramelizado.



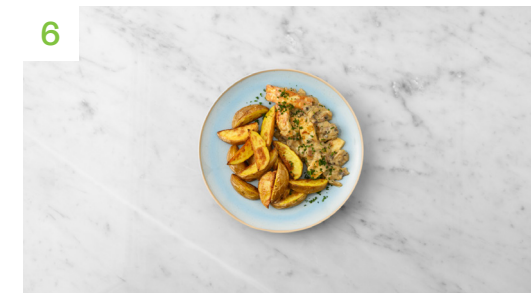
Combina el queso y la salsa

Agrega el **queso estilo chipriota** a la sartén con la **salsa de champiñones** y remueve bien para combinar. Pica finamente la mitad del **cebollino** (doble para 4p).



Prepara y cocina los champiñones

Limpia los **champiñones** con la ayuda de un paño húmedo. Retira y desecha el extremo del pie de los **champiñones**. Luego, córtalos por la mitad y haz láminas finas. En la sartén con la **cebolla**, agrega los **champiñones** y cocina a fuego medio-alto 3-4 min. Luego, agrega la **nata líquida** y cocina 2-3 min, hasta que se reduzca ligeramente. **Salpimienta** al gusto.



Emplata y disfruta

Sirve las **patatas** al horno a un lado del plato y agrega el **queso estilo chipriota** con la **salsa cremosa de champiñones** al otro lado. Espolvorea **cebollino** al gusto encima.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

