

# Queso estilo chipriota con vinagreta de pecorino sobre cuscús con verduras salteadas

Vegetariano

Cocinando: 30 min • Listo en: 35 min

8



Queso estilo chipriota



Cuscús



Pecorino



Tomate cherry



Caldo vegetal



Nueces peladas



Brócoli



Cebolla



Ras-el-Hanout

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, agua, harina, orégano, vinagre de vino tinto.



## Antes de empezar

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

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, rallador, bol grande, jarra medidora, sartén antiadherente, papel film, cazo, bol pequeño, varillas.

## Ingredientes

	2P	4P
Queso estilo chipriota* 7)	200 gramos	400 gramos
Cuscús 13)	150 gramos	300 gramos
Pecorino* 7)	20 gramos	40 gramos
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Nueces peladas 2)	10 gramos	20 gramos
Brócoli	500 gramos	1000 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Ras-el-Hanout	1 sobre	2 sobres
Agua	150 ml	300 ml
Harina	2 cucharadas	4 cucharadas
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas
Vinagre de vino tinto	1 cucharadita	2 cucharaditas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	607 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4151/ 992	684/ 164
Grasas (g)	34,9	5,8
de las cuales saturadas (g)	18,7	3,1
Carbohidratos (g)	73,2	12,1
de los cuales azúcares (g)	13,2	2,2
Proteínas (g)	43,6	7,2
Sal (g)	4,2	0,7

## Alérgenos

2) Frutos secos 7) Leche 10) Apio 13) Cereales que contienen gluten.

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

¡Recíclame!



## Cocina el cuscús

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. En un cazo, agrega el **agua** (ver cantidad en ingredientes), el **caldo vegetal** y **sal** y lleva a ebullición. En un bol grande, agrega el **cuscús** y un chorrito de **aceite**. Cuando el **caldo** hierva, agrégalo al bol con el **cuscús** y remueve. Tapa el bol con papel film y deja que el cuscús absorba el caldo 5 min. Luego, separa con un tenedor.



## Prepara la vinagreta de pecorino

Con la base de un cazo, aplasta las **nueces** en su propia bolsa para picarlas. En un bol pequeño, añade el **queso pecorino**, las **nueces** picadas, el **orégano**, el **vinagre de vino tinto** (ver cantidad en ingredientes de ambos) y un chorrito generoso de **aceite**. **Salpimienta** al gusto y mezcla bien con varillas, hasta que quede una **vinagreta** homogénea.



## Prepara los ingredientes

Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. Corta los **tomates cherry** por la mitad. Corta el **brócoli** por la mitad y retira el tallo. Luego, con ayuda de un rallador, ralla los floretes con cuidado. Corta finamente los tallos. Seca el **queso estilo chipriota**, luego, corta en rodajas de 0,5-1 cm.



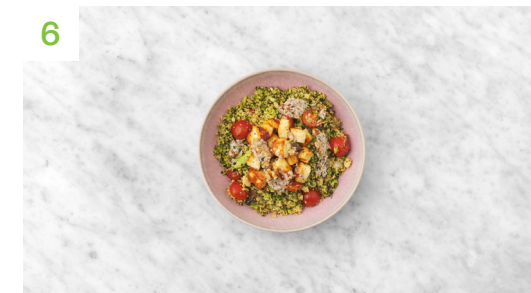
## Saltea las verduras

En una sartén antiadherente grande, calienta a fuego medio un chorrito generoso de **aceite**. Agrega la **cebolla** y el **tallo del brócoli**, **salpimienta** y saltea 4-5 min, removiendo frecuentemente. Añade los **tomates cherry** y el **brócoli** rallado cuando esté listo y cocina 4-5 min más, removiendo para integrar los ingredientes. Sube a fuego medio-alto y cocina 3 min más, removiendo frecuentemente.



## Adereza el brócoli rallado

En un bol grande, agrega el **brócoli** rallado, el **Ras-el-Hanout**, la **harina** (ver cantidad en ingredientes) y un chorrito generoso de **aceite**. **Salpimienta** y mezcla bien. Extiende el **brócoli** aderezado en una sola capa fina en una bandeja de horno con papel de horno. Hornea a media altura 15-18 min o hasta que quede ligeramente crujiente. Da la vuelta a mitad de cocción.



## Cocina el queso y emplata

Cuando estén listas, añade las **verduras** al bol con el **cuscús** y mezcla bien. Luego, sírvelo en la base de los platos. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Cocina el **queso** 2 min por lado, hasta que esté dorado. Coloca el **queso estilo chipriota** sobre el **cuscús con verduras** y agrega encima la **vinagreta de nueces y queso**.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

