

Brioche de queso estilo chipriota

con cebolla caramelizada, boniato y mayonesa de pimentón

Familia Vegetariano Rápido

Cocinando: 10 min • Listo en: 25 min

12



Queso estilo chipriota



Panecillos de brioche



Boniato



Mayonesa



Pimentón ahumado



Panko



Vinagre balsámico



Mezclum



Cebolla

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, azúcar, ajo, 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, bol mediano, sartén, ensaladera, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Queso estilo chipriota* 7)	200 gramos	400 gramos
Panecillos de brioche* 7) 8) 13)	2 unidades	4 unidades
Boniato	400 gramos	800 gramos
Mayonesa 8) 9)	3 sobres	6 sobres
Pimentón ahumado 9)	1 sobre	2 sobres
Panko 13)	25 gramos	50 gramos
Vinagre balsámico 14)	1 sobre	2 sobres
Mezclum*	½ unidad	1 unidad
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Ajo	1 unidad	2 unidades
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	541 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4367/ 1044	808/ 193
Grasas (g)	44,3	8,2
de las cuales saturadas (g)	21,9	4,0
Carbohidratos (g)	95,6	17,7
de los cuales azúcares (g)	21,5	4,0
Proteínas (g)	32,8	6,1
Sal (g)	4,2	0,8

Alérgenos

7) Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **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.

¡Recíclame!



Hornea el boniato

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 200°C. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Corta el **boniato** en gajos de 1-2 cm y colócalo en una bandeja de horno con papel de horno. Agrega la mitad del **pimentón**, la mitad del **ajo** y un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** y mezcla. Hornea a media altura 15-20 min, hasta que quede dorado. Da la vuelta a mitad de cocción.



Hornea el queso estilo chipriota

Hornea el **queso estilo chipriota** en el estante superior del horno durante 8-10 min, hasta que el **panko** esté dorado. Mientras tanto, en una ensaladera, mezcla el **vinagre de vino tinto** (ver cantidad en ingredientes), un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Luego, agrega la mitad del **mezclum** (doble para 4p) y remueve para que quede aderezado.

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



Carameliza la cebolla

Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en tiras finas. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, agrega la **cebolla** y una pizca de **sal** y cocina 2-3 min, removiendo ocasionalmente. Luego, añade el **vinagre balsámico** y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina a fuego medio-bajo 5-6 min más, removiendo frecuentemente. Retira y reserva en un bol.



Prepara la salsa

Abre el **pan de brioche** y coloca cada parte hacia arriba en la bandeja de horno. Tuesta los **panes** durante 3-4 min, hasta que queden dorados. Mientras tanto, en un bol pequeño, mezcla la **mayonesa** restante, el **pimentón ahumado** restante y el **ajo** restante. **Salpimienta** y mezcla bien, hasta crear una **salsa** homogénea.



Prepara el queso estilo chipriota

Apoya el **queso estilo chipriota** sobre una tabla y divide en dos partes, de forma que queden dos mitades con forma similar a la de una hamburguesa. Luego, seca el **queso** con papel de cocina. En un bol pequeño, mezcla el **panko** con un chorrito de **aceite**. Coloca el **queso** en otra bandeja de horno con papel de horno y cubre la parte superior con la mitad de la **mayonesa**. Agrega el **panko** sobre los trozos de **queso** y presiona para que se adhiera.



Emplata y disfruta

Agrega **mayonesa de pimentón** al gusto en el interior del **pan de brioche**. Luego, añade sobre la base la **cebolla caramelizada**, **mezclum** al gusto y el **queso estilo chipriota**. Sirve los **bríoches** en platos y acompaña con el **boniato** al horno. Añade en el plato la **mayonesa de pimentón** restante.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

