



Bol de queso estilo chipriota con mayonesa de hoisin sobre ensalada de espinacas y verduras salteadas

Vegetariano Exprés

Cocinando: 10 min • Listo en: 15 min

10



Pimiento



Maíz dulce



Queso estilo chipriota



Limón



Mayonesa



Brotos de espinacas



Miel



Salsa hoisin

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Colador, sartén antiadherente, papel de cocina, plato, ensaladera, varillas, rallador fino.

Ingredientes

| | 2P | 4P |
|----------------------------|------------|------------|
| Pimiento | 1 unidad | 2 unidades |
| Maíz dulce | 140 gramos | 280 gramos |
| Queso estilo chipriota* 7) | 200 gramos | 400 gramos |
| Limón | ½ unidad | 1 unidad |
| Mayonesa 8) 9) | 2 sobres | 4 sobres |
| Brotos de espinacas* | 1 unidad | 2 unidades |
| Miel | 1 paquete | 2 paquetes |
| Salsa hoisin 3) 11) 13) | 1 sobre | 2 sobres |

*Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|--|--------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 385 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 2653/ 634 | 689/ 165 |
| Grasas (g) | 33,4 | 8,7 |
| de las cuales saturadas (g) | 17,5 | 4,5 |
| Carbohidratos (g) | 30,0 | 7,8 |
| de los cuales azúcares (g) | 21,7 | 5,6 |
| Proteínas (g) | 23,5 | 6,1 |
| Sal (g) | 3,2 | 0,8 |

Alérgenos

3) Sésamo 7) Leche 8) Huevo 9) Mostaza 11) Soja 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.

1



Prepara las verduras

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Luego, córtalo en tiras de 0,5 cm de grosor. Escurre el **maíz**. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio con un chorrito de **aceite**. Luego, añade el **pimiento** y el **maíz**, **salpimenta** y saltea 4-5 min, moviendo frecuentemente, hasta que quede dorado. Retira de la sartén y reserva en un plato.

3



Prepara la ensalada

Ralla la piel de la mitad del **limón** (doble para 4p) y corta el **limón** en gajos. En una ensaladera, agrega la **mayonesa**, la **salsa hoisin**, **ralladura de limón** al gusto, zumo de **limón** al gusto y un chorrito generoso de **aceite**. Mezcla bien con varillas. Agrega las **espinacas** y remueve bien para que quede bien aderezada. Añade las **verduras** salteadas a la ensaladera y remueve de nuevo. Prueba la **ensalada** y rectificada de **sal** y **pimienta**.

CONSEJO: Ralla únicamente la parte exterior y amarilla de la piel, sin llegar a la parte blanca.

2

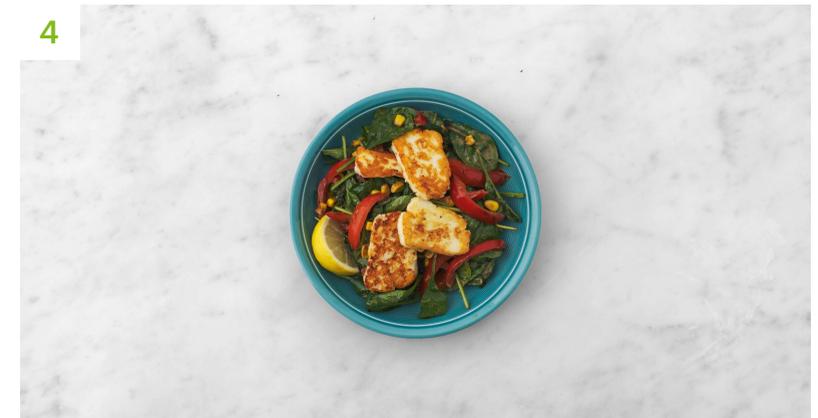


Cocina el queso

Seca el **queso estilo chipriota** con papel de cocina, luego, corta en rodajas de 0,5-1 cm. En la sartén antiadherente, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, cocina el **queso** 2 min por lado, hasta que esté dorado. Añade la **miel** y mezcla con cuidado para que el **queso** quede cubierto por la **miel**.

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

4



Emplata y disfruta

Sirve la **ensalada** en platos y coloca encima el **queso estilo chipriota**. Sirve los gajos de **limón** restantes junto a tu plato y añade zumo al gusto.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

