

Queso estilo chipriota con htipiti casero acompañado de pan de pita tostado con tomillo

Vegetariano

20



Queso estilo chipriota



Pan de pita



Pimiento



Chalota



Queso griego



Tomillo seco

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

Cocinando: 20 mins
Listo en: 35 mins



El htipiti es una salsa de origen griego que debe componerse principalmente de tres ingredientes: el pimiento, el queso griego y el aceite de oliva. Dependiendo de qué ingredientes se agreguen, el plato mediterráneo puede recibir también el nombre de “kopanisti” o “tirokafteri”. Lo cierto es que no importa cómo decidas llamarlo porque, combinado con el queso estilo chipriota y el pan de pita tostado con tomillo, lo disfrutarás y descubrirás un poco más de la cocina griega.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, bol grande, sartén antiadherente, papel de cocina, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Queso estilo chipriota* 7)	200 gramos	400 gramos
Pan de pita* 13)	2 unidades	4 unidades
Pimiento	2 unidades	4 unidades
Chalota*	1 unidad	2 unidades
Queso griego* 7)	100 gramos	200 gramos
Tomillo seco	2 sobres	4 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	454 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3423/ 818	755/ 180
Grasas (g)	38,1	8,4
de las cuales saturadas (g)	24,6	5,4
Carbohidratos (g)	53,1	11,7
de los cuales azúcares (g)	13,0	2,9
Proteínas (g)	35,3	7,8
Sal (g)	4,4	1,0

Allergens

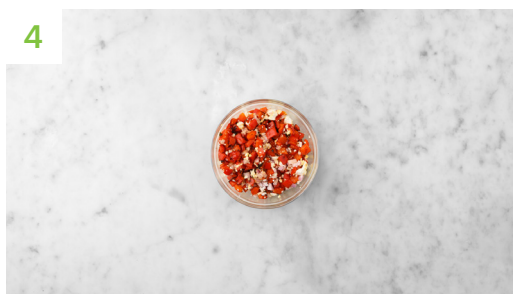
7) Leche **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.



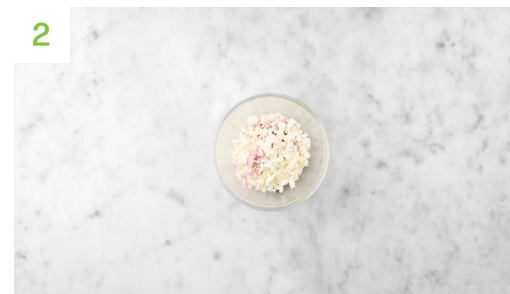
Asa las verduras

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 200°C. Corta el **pimiento** en dados de 1 cm. Pela la **chalota**, divídela en dos y córtala en tiras finas. Coloca el **pimiento** y la **chalota** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega la mitad del **tomillo seco**, un chorrito de **aceite, sal** y **pimienta**. Remueve y hornea en el estante superior 20 min, hasta que las **verduras** estén tiernas.



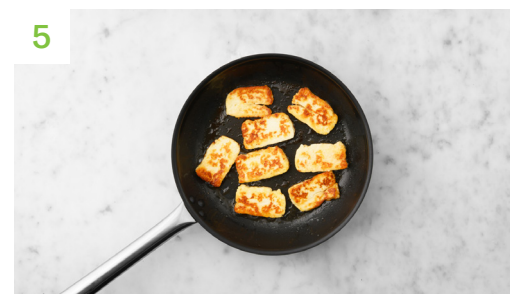
Prepara el htipiti

Cuando el **pimiento** y la **chalota** estén listos, agrégalos al bol con el **queso griego** junto a los jugos que hayan soltado al hornearse. **Salpimienta** al gusto y mezcla bien.



Combina el queso y el ajo

Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En un bol grande, agrega el **ajo** rallado. Sobre el bol, desmenuza el **queso griego** con las manos en trozos de 1 cm.



Cocina el queso estilo chipriota

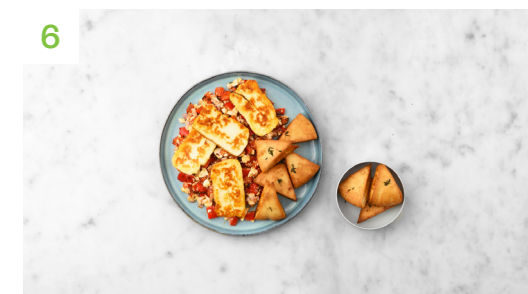
Seca el **queso estilo chipriota** con papel de cocina y, luego, corta en rodajas de 0.5-1 cm. En una sartén antiadherente, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, cocina el **queso** 2-3 min por lado, hasta que esté dorado.

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



Tuesta el pan de pita

Corta el **pan de pita** en octavos y colócalo en una bandeja de horno con papel de horno. Agrega encima casi todo el **tomillo seco** restante, reservando un poco para el emplatado. Añade un chorrito de **aceite** y **sal** al gusto. Hornea durante 8-10 min o hasta que esté dorado y crujiente.

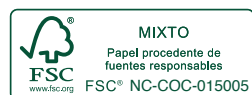


Emplata y disfruta

Sirve el **htipiti de pimiento y queso griego** en la base de los platos y coloca el **queso estilo chipriota** encima. Sirve el **pan de pita** tostado con **tomillo** a un lado como acompañamiento. Espolvorea el **tomillo** restante al gusto sobre el plato.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

