

Queso estilo chipriota con ratatouille

aderezado con vinagreta de miel y pan de ajo

Vegetariano

9



Cebolla



Vinagre balsámico



Queso estilo chipriota



Calabacín



Tomate cherry



Miel



Pan de chapata



Tomillo seco



Pimiento

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

Cocinando: 10 mins
Listo en: 30 mins



¿Sabías que el ratatouille es un plato francés que tomó fama internacional a partir de la famosa película de animación con el mismo nombre? Podrás probarlo junto a un queso de origen chipriota a la plancha y un pan de ajo crujiente en una sabrosa receta vegetariana que combina gastronomías del mediterráneo.

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, bandeja de horno con papel de horno, bol grande, sartén antiadherente, papel de cocina, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Vinagre balsámico 14	1 sobre	2 sobres
Queso estilo chipriota* 7	200 gramos	400 gramos
Calabacín*	1 unidad	2 unidades
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Miel	1 paquete	2 paquetes
Pan de chapata 13	2 unidades	4 unidades
Tomillo seco	1 sobre	2 sobres
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Ajo	1 unidad	2 unidades
Ajo para la salsa	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	622 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3205/ 766	516/ 123
Grasas (g)	49,3	7,9
de las cuales saturadas (g)	19,8	3,2
Carbohidratos (g)	65,9	10,6
de los cuales azúcares (g)	16,7	2,7
Proteínas (g)	32,5	5,2
Sal (g)	4,0	0,6

Allergens

7) Leche **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

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

¡Recíclame!



Prepara las verduras

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 200°C. Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Luego, córtalo en cuadrados de 1-2 cm. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. Retira los extremos del **calabacín** y córtalo en rodajas de 1 cm. Pela el **ajo para la salsa** (ver cantidad en ingredientes).



Prepara el ratatouille

Cuando la **verdura** esté lista, pon el **ajo** asado en un bol grande. Aplasta con ayuda de una cuchara y, luego, agrega la **miel**, el **vinagre balsámico** y un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** y mezcla bien. Agrega las **verduras** horneadas y mezcla para que queden cubiertas por la **vinagreta de miel**.



Hornea los vegetales

En una bandeja de horno con papel de horno, agrega el **pimiento**, el **calabacín**, la **cebolla**, los **tomates cherry**, el **ajo para la salsa**, el **tomillo seco** y un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** y remueve todo bien. Hornea a media altura durante 14-16 min o hasta que las **verduras** estén tiernas. Remueve a mitad de cocción.



Cocina el queso

Seca el **queso estilo chipriota** con papel de cocina y, luego, corta en rodajas de 0.5-1 cm. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, agrega las rodajas de **queso estilo chipriota**. Cocina durante 2-3 min o hasta que queden doradas.

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



Hornea el pan de ajo

Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En un bol pequeño, mezcla el **ajo** picado junto con un chorrito de **aceite** y **salpimienta**. Corta cada mitad del **pan de chapata** en triángulos. Coloca el **pan de chapata** en una bandeja de horno y agrega encima el **aceite de ajo**. Cuando queden 7-9 min para que la **verdura** esté lista, hornea el **pan de chapata** los 7-9 min restantes, hasta que esté dorado.



Emplata y disfruta

Sirve el **ratatouille** con **vinagreta de miel** en la base de los platos y coloca encima el **queso estilo chipriota** a la plancha. Sirve el **pan de ajo** tostado a un lado como acompañamiento.

¡Que aproveche!

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

