

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

Vegetariano • Exprés • Una sartén

10



Pimiento



Maíz dulce



Queso estilo chipriota



Limón



Mayonesa



Brotos de espinacas



Miel



Salsa hoisin

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

Cocinando: 10 mins
Listo en: 15 mins



El queso estilo chipriota es uno de los quesos que no se suelen consumir tal y como se reciben o compran, sino que se cocina debido a sus propiedades y su versatilidad. Al igual que este producto, hay otros quesos que también suelen cocinarse, como el provolone y la mozzarella, provenientes de la gastronomía italiana, o el queso panela.

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:

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)	54,4	14,1
de las cuales saturadas (g)	20,6	5,4
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 de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



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 para que quede bien aderezada. Añade las **verduras** salteadas a la ensaladera y remueve de nuevo. Prueba la **ensalada** y rectifica de **sal** y **pimienta**.

CONSEJO: Ralla únicamente la parte exterior del cítrico, sin llegar a la parte blanca.

2

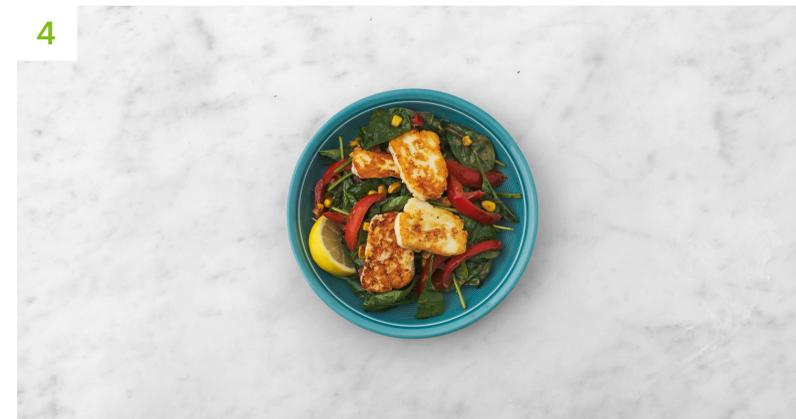


Cocina el queso

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!

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

