



Queso estilo chipriota frito con mermelada con patatas asadas y ensalada

Familia Vegetariano • Huevos no incluidos

9



Queso estilo chipriota



Patata



Panko



Mermelada de fresa



Cacahuets salados



Cogollos de lechuga

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, harina, huevo, vinagre de vino tinto, aceite para freír.

Cocinando: 20 mins
Listo en: 30 mins



La mezcla de queso y dulce es una combinación que ha existido por siglos y que ha tenido éxito por la adictiva combinación del salado del queso con la dulzura, en este caso, de la mermelada. Desde mesas mediterráneas hasta la cocina francesa, esta delicia sigue siendo popular y versátil, siendo perfecta para picar o como parte de un postre.

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, plato hondo, sartén, papel de cocina, plato, ensaladera, bol pequeño, pinzas.

Ingredientes

	2P	4P
Queso estilo chipriota* 7)	200 gramos	400 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Panko 13)	50 gramos	100 gramos
Mermelada de fresa	40 gramos	80 gramos
Cacahuets salados 1)	20 gramos	40 gramos
Cogollos de lechuga	220 gramos	440 gramos
Harina	2 cucharadas	4 cucharadas
Huevo	1 unidad	2 unidades
Aceite para freír	150 ml	300 ml
Vinagre de vino tinto	2 cucharaditas	4 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	565 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4763/ 1139	851/ 203
Grasas (g)	78,1	14,0
de las cuales saturadas (g)	23,2	4,1
Carbohidratos (g)	70,5	12,6
de los cuales azúcares (g)	16,1	2,9
Proteínas (g)	33,2	5,9
Sal (g)	2,7	0,5

Alérgenos

1) Cacahuets 7) Leche 13) Cereales que contienen gluten.

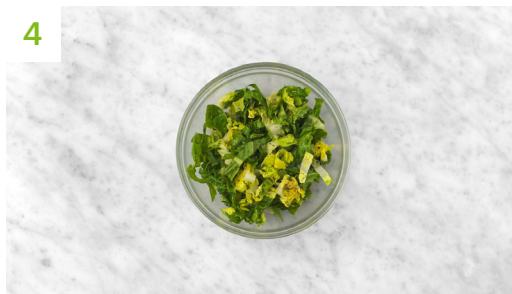
Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



Hornea las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta las **patatas** por la mitad a lo largo, luego, apoya la **patata** por la parte plana y corta en gajos de 1-2 cm de grosor. Colócalos en una bandeja de horno con papel de horno y agrega un chorrito de **aceite, sal y pimienta**. Mezcla y hornea a media altura 20-25 min o hasta que estén doradas. Dales la vuelta a mitad de cocción.



Prepara la ensalada

Con la base de un cazo, aplasta los **cacahuets** en su propia bolsa para picarlos. Corta los **cogollos de lechuga** por la mitad a lo largo, luego, apoya la parte plana y corta en tiras finas. En una ensaladera, mezcla los **cacahuets**, el **vinagre de vino tinto** (ver cantidad en ingredientes), un chorrito de **aceite, sal y pimienta**. Luego, agrega la **lechuga** y mezcla bien.



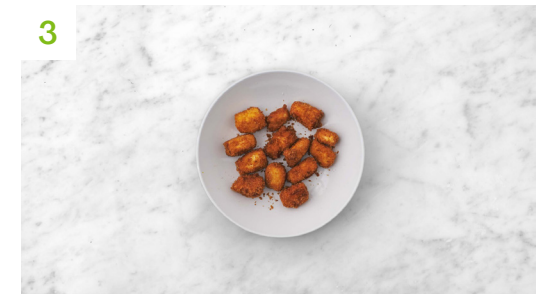
Reboza el queso

Seca el **queso estilo chipriota** con papel de cocina y córtalo en cubos de 2 cm. En un plato, agrega la **harina** (ver cantidad en ingredientes). En un plato hondo, bate el **huevo** (ver cantidad en ingredientes). Finalmente, en otro plato, agrega el **panko**. Luego, enharina el **queso** y, a continuación, agrégalo al plato del **huevo** y cúbrelo. Por último, rebózalo en **panko**. Presiona ligeramente para que el **panko** quede bien adherido.



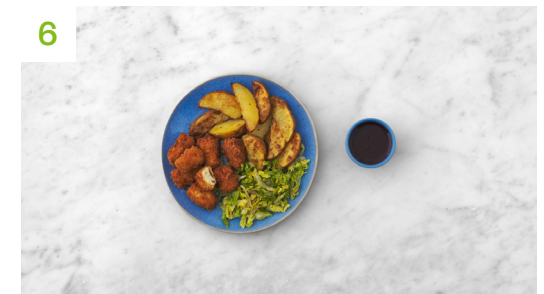
Prepara la salsa

En un bol, mezcla la **mermelada de fresa** junto con un chorrito de **agua**, de forma que consigas que quede más líquida.



Fríe el queso

En una sartén, calienta el **aceite para freír** (ver cantidad en ingredientes) a fuego medio. Una vez caliente, fríe el **queso** rebosado 3-4 min, girándolo ocasionalmente, hasta que se dore toda la superficie. Retira con pinzas cuando esté listo y reserva en un plato con papel de cocina para eliminar el exceso de grasa.



Emplata y disfruta

Sirve las **patatas** al horno y la **ensalada** en un lado de los platos, por separado. Al otro lado, coloca el **queso frito** y acompaña con la **mermelada de fresa**.

¡Que aproveche!

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

