

Tosta vegetariana con calabacín y ricotta

con salsa de tomates cherry y patatas al horno

Familia Vegetariano

11



Calabacín



Patata



Queso Ricotta



Tomate cherry



Panecillos de brioche

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

Cocinando: 20 mins
Listo en: 35 mins



Desde que existe el pan, cuyo origen se atribuye al antiguo Egipto, se ha combinado con todo tipo de productos y se ha moldeado para crear miles de versiones. En esta ocasión, podrás descubrir una tosta, clásica de nuestra gastronomía, que cubrimos con ingredientes vegetarianos y deliciosos.

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, sartén grande, espátula, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Calabacín*	1 unidad	2 unidades
Patata	400 gramos	800 gramos
Queso Ricotta* 7)	250 gramos	500 gramos
Tomate cherry	250 gramos	500 gramos
Panecillos de brioche* 7) 8) 13)	2 unidades	4 unidades
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas
Orégano para el aderezo	1 cucharadita	2 cucharaditas
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	761 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3461/827	455/109
Grasas (g)	52,2	6,9
de las cuales saturadas (g)	18,6	2,4
Carbohidratos (g)	84,9	11,2
de los cuales azúcares (g)	15,9	2,1
Proteínas (g)	25,4	3,3
Sal (g)	1,5	0,2

Alérgenos

7) Leche 8) Huevo 13) Cereales que contienen gluten.

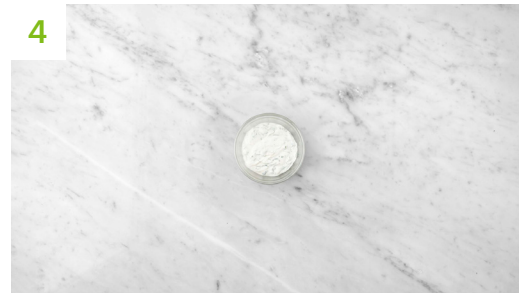
Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡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** en gajos de 1-2 cm de grosor. Colócalos en una bandeja de horno con papel de horno y agrega un chorrito de **aceite**, el **orégano para el aderezo** (ver cantidad en ingredientes), **sal** y **pimiento**. Mezcla y hornea a media altura 20-25 min o hasta que estén doradas. Dale la vuelta a mitad de cocción.



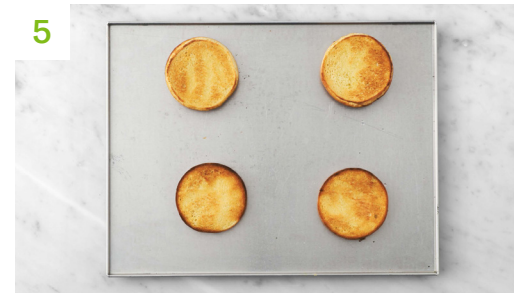
Prepara la salsa

En un bol mediano, agrega la **ricotta**, el **orégano** (ver cantidad en ingredientes) y un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** y mezcla bien.



Cocina el calabacín

Retira los extremos del **calabacín** y córtalo por la mitad. Luego, corta cada mitad en láminas de 1 cm de grosor. En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, agrega las láminas de **calabacín**, **salpimienta** y cocina 2 min por lado, hasta que estén doradas. Repite el proceso hasta cocinar todo el **calabacín**. Retira y reserva cuando esté listo.



Tuesta el pan

Abre los **panecillos de brioche** por la mitad y colócalos hacia arriba en una bandeja de horno. Hornea el **pan** 4-5 min, hasta que esté crujiente y dorado.

CONSEJO: Puedes utilizar una tostadora para tostar el pan si lo prefieres.



Saltea los cherrys

Corta los **tomates cherry** por la mitad. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En la sartén, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Luego, añade los **tomates cherry**, **salpimienta** y cocina 5-6 min, removiendo y aplastando ligeramente.

SABÍAS QUE: Si colocas los tomates cherry entre dos platos y los presionas, puedes cortarlos a la vez deslizando un cuchillo entre ambos platos.



Emplata y disfruta

Extiende la **salsa de ricotta** sobre la base de cada **pan**. Coloca encima el **calabacín** y cubre con la **salsa de tomates cherry**. Sirve las **tostas** en platos y acompaña con las **patatas** al horno.

CONSEJO: Puedes unir ambas tostas y crear un bocadillo si lo prefieres.

¡Que aproveche!

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

