

Queso estilo chipriota a la plancha con ratatouille aderezado con vinagreta y pan de ajo

Vegetariano 30 minutos

7



Vinagre balsámico



Cebolla roja



Pan de chapata



Tomate cherry



Miel



Pimiento



Calabacín



Tomillo



Queso estilo chipriota

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios

Pelador, bandeja de horno, papel absorbente, sartén antiadherente, bol grande, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Cebolla roja	1 unidad	2 unidades
Pan de chapata 3) 7) 8) 13)	2 unidades	4 unidades
Tomate cherry*	125 gramos	250 gramos
Miel	1 sobre	2 sobres
Pimiento*	1 unidad	2 unidades
Calabacín*	1 unidad	2 unidades
Tomillo*	1 unidad	1 unidad
Queso estilo chipriota* 7)	200 gramos	400 gramos

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	360 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	1623/ 387,9	450,8/ 107,8
Grasas (g)	25,7	7,1
de las cuales saturadas (g)	16,4	4,6
Carbohidratos (g)	17,4	4,8
de los cuales azúcares (g)	13,4	3,7
Proteínas (g)	22,3	6,2
Sal (g)	2,4	0,7

Alérgenos

3) Sésamo **7)** Leche **8)** Huevos **13)** Cereales que contienen gluten. **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en [hellofresh.es](https://www.hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.



Papel Certificado FSC Mixto: procedente de fuentes responsables



Prepara las verduras

Precalienta el horno a 200°C. Retira las semillas del **pimiento** y córtalo en cuadrados de 2 cm. Pela y corta la **cebolla** por la mitad, luego, en tiras finas. Pela el **calabacín** en rodajas de 1-2 cm. Retira las hojas del **tomillo**. Pela dos **ajos** (doble para 4p), pica finamente la mitad y reserva.



Hornea los vegetales

En una bandeja de horno, pon el **pimiento**, **calabacín**, **cebolla**, **tomates cherry**, el **ajo** pelado sin picar, **tomillo** y 1 cucharada de **aceite**. Sazona con **sal** y **pimienta** y remueve todo bien. Hornea durante 14-16 min o hasta que las **verduras** estén tiernas. Remueve en la mitad de la cocción para que se hornee todo por igual.



Cocina el queso

Mientras las **verduras** se hornean, corta el **queso estilo chipriota** en rodajas de 0.5-1 cm y sécalo bien con papel de cocina. 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.



Hornea el pan de ajo

Una vez las **verduras** estén listas, retira la bandeja del horno y reserva. Mantén el horno encendido. Mezcla el **ajo** picado junto con 1 cucharada de **aceite** en un bol pequeño. Sazona con **sal** y **pimienta**. Corta la **chapata** en dos, y luego en triángulos. Pon la **chapata** en una bandeja de horno y esparce el **ajo** con el **aceite** por encima. Hornea durante 2-3 min o hasta que quede dorado.



Prepara el ratatouille

Mientras se tuesta la **chapata**, pon el **ajo** asado en un bol grande. Aplasta con ayuda de una cuchara y luego agrega la **miel**, 1 cucharada de **aceite** y el **vinagre balsámico**. Mezcla bien. Sazona con **sal** y **pimienta** al gusto y agrega a las **verduras** horneadas, remueve todo bien para integrar los ingredientes.



Emplata y disfruta

Divide las **verduras** horneadas en los platos y pon encima el **queso estilo chipriota**. Sirve con el **pan de ajo** tostado a un lado.

¡Que aproveche!