

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

Vegetariano

Cocinando: 10 min • Listo en: 30 min

7



Pimiento



Cebolla roja



Vinagre balsámico



Queso estilo chipriota



Calabacín



Tomillo



Tomate cherry



Miel



Pan de chapata

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

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

Ingredientes

	2P	4P
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Cebolla roja	½ unidad	1 unidad
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Queso estilo chipriota* 7)	200 gramos	400 gramos
Calabacín	1 unidad	2 unidades
Tomillo*	1 unidad	1 unidad
Tomate cherry	125 gramos	250 gramos
Miel	1 sobre	2 sobres
Pan de chapata 13) 62) 66) 67) 70)	2 unidades	4 unidades
Ajo	2 unidades	4 unidades
Aceite de oliva	2 cucharadas	4 cucharadas
Sal y pimienta	al gusto	al gusto

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	529 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2745/ 656	519/ 124
Grasas (g)	28,1	5,3
de las cuales saturadas (g)	16,8	3,2
Carbohidratos (g)	66,0	12,5
de los cuales azúcares (g)	16,8	3,2
Proteínas (g)	31,5	6,0
Sal (g)	3,7	0,7

Alérgenos

7) Leche 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 y corta el **calabacín** en rodajas de 1-2 cm. Retira las hojas del **tomillo**. Pela el **ajo** (ver cantidad en ingredientes), pica finamente la mitad y reserva.



Prepara el ratatouille

Cuando la **verdura** esté cocinada, pon el **ajo** asado en un bol grande. Aplasta con ayuda de una cuchara y, luego, agrega la **miel**, un chorrito 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.



Hornea los vegetales

En una bandeja de horno, pon el **pimiento**, **calabacín**, **cebolla**, **tomates cherry**, el **ajo** pelado sin picar, **tomillo** y un chorrito 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

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

Mezcla el **ajo** picado junto con un chorrito de **aceite** en un bol pequeño. Sazona con **sal** y **pimienta**. Corta la **chapata** en dos, luego, en triángulos. Pon la **chapata** en una bandeja de horno y esparce el **ajo** con el **aceite** por encima. Cuando queden 2-3 min para que la verdura esté hecha, mete el **pan** en el horno y cocina los 2-3 min restantes, hasta que esté dorado.



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!