



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

Vegetariano

Cocinando: 10 min • Listo en: 30 min

8



Pimiento



Cebolla roja



Vinagre balsámico



Queso estilo chipriota



Calabacín



Tomate cherry



Miel



Pan de chapata



Tomillo seco

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

## Antes de empezar

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

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno, bol grande, sartén antiadherente, papel de cocina, pelador, bol pequeño.

## 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 |
| Tomate cherry              | 125 gramos | 250 gramos |
| Miel                       | 1 sobre    | 2 sobres   |
| Pan de chapata 13)         | 2 unidades | 4 unidades |
| Tomillo seco               | 1 sobre    | 2 sobres   |
| Ajo                        | 2 unidades | 4 unidades |

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

|  | Por ración   | Por 100 g   |
|--|--------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 520 g        | 100 g       |
| Valor energético (kJ/kcal)             | 2665/<br>637 | 513/<br>123 |
| Grasas (g)                             | 27,7         | 5,3         |
| de las cuales saturadas (g)            | 16,6         | 3,2         |
| Carbohidratos (g)                      | 62,8         | 12,1        |
| de los cuales azúcares (g)             | 16,6         | 3,2         |
| Proteínas (g)                          | 31           | 6           |
| 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://hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.



## 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, corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. Pela y corta el **calabacín** en rodajas de 1-2 cm. 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 a mitad 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!