



# Chapata de queso estilo chipriota y rúcula con mayonesa de pesto y patatas al tomillo

Vegetariano

Cocinando: 15 min • Listo en: 30 min

8



Queso estilo chipriota



Pan de chapata



Mayonesa



Pesto de albahaca



Patata



Rúcula



Tomillo seco

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, vinagre de vino tinto.



## Antes de empezar

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

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, sartén antiadherente, papel de cocina, ensaladera, bol pequeño.

## Ingredientes

	2P	4P
Queso estilo chipriota* <b>7)</b>	200 gramos	400 gramos
Pan de chapata <b>13)</b>	2 unidades	4 unidades
Mayonesa <b>8) 9)</b>	3 sobres	7 sobres
Pesto de albahaca <b>2) 7) 14)</b>	25 gramos	50 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Rúcula*	50 gramos	100 gramos
Tomillo seco	1 sobre	2 sobres
Vinagre de vino tinto	1 cucharadita	2 cucharaditas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	471 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4038/ 965	858/ 205
Grasas (g)	42,4	9,0
de las cuales saturadas (g)	18,7	4,0
Carbohidratos (g)	80,9	17,2
de los cuales azúcares (g)	5,1	1,1
Proteínas (g)	32,6	6,9
Sal (g)	3,9	0,8

## Alérgenos

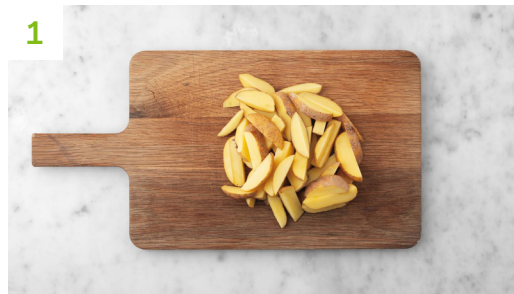
**2)** Frutos secos **7)** Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

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.

♻️ ¡Recíclame!



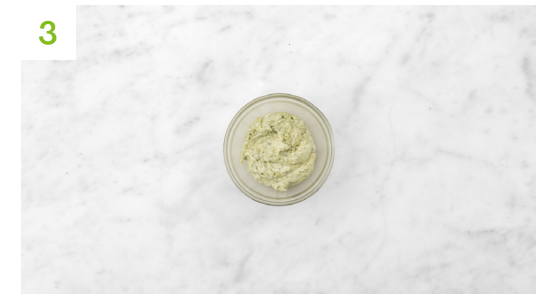
## Prepara las patatas

¡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.



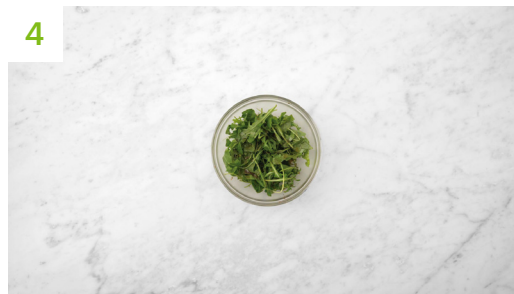
## Hornea las patatas

Coloca los **gajos de patata** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega un chorrito de **aceite**, el **tomillo seco**, **sal** y **pimienta**. Mezcla para que las **patatas** queden bien aderezadas. Hornea durante 20-25 min o hasta que estén doradas. Dale la vuelta a mitad cocción.



## Prepara la salsa

En un bol pequeño, mezcla la mitad del **pesto de albahaca** (doble para 4p) y la **mayonesa**, de forma que quede una **salsa** homogénea.



## Prepara la ensalada

En una ensaladera, añade un chorrito de **aceite**, **sal** y **vinagre de vino** al gusto. Antes de servir, agrega la **rúcula** y mezcla bien, de forma que la **ensalada** quede bien aderezada. Abre el **pan de chapata** y coloca cada parte hacia arriba en una bandeja de horno con papel de horno. Tuesta los **panes** durante 3-4 min, hasta que queden dorados.

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



## Cocina el queso

Seca el **queso estilo chipriota** con papel de cocina y, luego, corta en rodajas de 0.5-1 cm. En una sartén antiadherente, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, cocina el **queso** 2-3 min por lado, hasta que esté dorado.

**CONSEJO:** El queso estilo chipriota no debe fundirse, sino coger temperatura y ablandarse ligeramente.



## Emplata y disfruta

Unta la **mayonesa de pesto** en el interior de los **panes de chapata** tostados. Luego, reparte el **queso estilo chipriota** a la plancha sobre la base de los **panes** y cubre con **rúcula** aliñada al gusto. Cubre con la parte superior del **pan de chapata** y sirve en platos. Acompaña con las **patatas al tomillo** y con la **ensalada** restante.

¡Que aproveche!