

Queso estilo chipriota con olivada casera sobre verduras asadas

Vegetariano

4



Queso estilo chipriota



Olivas negras



Berenjena



Boniato



Cebolla



Calabacín

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

Cocinando: 20 mins
Listo en: 35 mins



¿Conocías la olivada? Esta pasta de olivas negras tiene su origen en el sur de Francia, aunque las preparaciones con olivas machadas y condimentos son comunes en la gastronomía mediterránea desde hace siglos. En esta ocasión, acompañan un queso estilo chipriota y un ratatouille para crear un plato original y completo.

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, túrmix, jarra medidora, sartén antiadherente.

Ingredientes

	2P	4P
Queso estilo chipriota* 7)	200 gramos	400 gramos
Olivas negras	1 paquete	2 paquetes
Berenjena	1 unidad	2 unidades
Boniato	400 gramos	800 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Calabacín	1 unidad	2 unidades
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

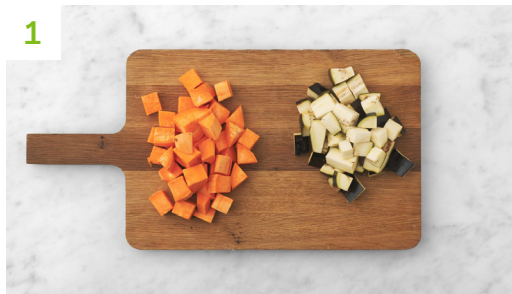
Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	658 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3121/ 746	475/ 113
Grasas (g)	54,1	8,2
de las cuales saturadas (g)	21,0	3,2
Carbohidratos (g)	59,6	9,1
de los cuales azúcares (g)	18,5	2,8
Proteínas (g)	26,7	4,1
Sal (g)	3,8	0,6

Alérgenos

7) Leche.

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



1 Corta el boniato y la berenjena

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta el **boniato** por la mitad, luego, en dados de 2 cm. Retira el tallo de la **berenjena** y córtala en dados de 1-2 cm.



2 Prepara las verduras restantes

Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta cada mitad en tiras de 2 cm. Retira los extremos del **calabacín** y córtalo por la mitad a lo largo. Luego, corta cada mitad en medias lunas de 0,5-1 cm.



3 Hornea las verduras

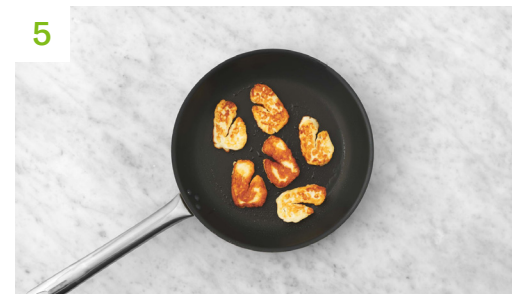
Coloca las **verduras** en una bandeja de horno con papel de horno y adereza con **aceite, sal y pimienta**. Mezcla y hornea a media altura 25-30 min, hasta que las **verduras** estén blandas y doradas. Remueve a mitad de cocción.



4 Prepara la olivada

En una jarra medidora, agrega las **olivas**, un chorrito de **aceite**, el **orégano** (ver cantidad en ingredientes) y **pimienta**. Con un túrmix, tritura hasta obtener una **olivada** lisa.

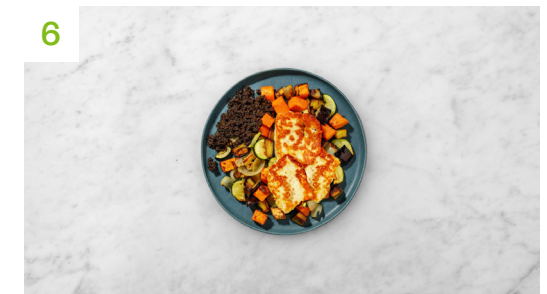
CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de agua si prefieres la olivada menos espesa.



5 Cocina el queso

Cuando queden 5 minutos para que las **verduras** estén listas, seca el **queso estilo chipriota** con papel de cocina y córtalo 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 min por lado, hasta que esté dorado.

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



6 Emplata y disfruta

Cuando las **verduras** estén listas, sírvelas en la base de los platos. Cubre con el **queso estilo chipriota** y agrega la **olivada** a un lado.

SABÍAS QUE: Si cubres una sartén rallada con sal, la calientas hasta que se tueste y luego la retiras, la sal actuará como barrera contra los arañazos y evitará que los alimentos se peguen.

¡Que aproveche!

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



¡Recíclame!

