

Brioche de queso estilo chipriota

con cebolla caramelizada, boniato y mayonesa de pimentón

Familia Vegetariano Fácil y rápido

Cocinando: 10 min • Listo en: 25 min

9



Mayonesa



Pimentón ahumado



Panko



Panecillos de brioche



Vinagre balsámico



Mezclum



Cebolla



Boniato



Queso estilo chipriota

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno, bol mediano, sartén antiadherente, bol pequeño, bandeja de horno con papel de horno.

Ingredientes

	2P	4P
Mayonesa 8) 9)	2 sobres	4 sobres
Pimentón ahumado	1 sobre	2 sobres
Panko 13)	25 gramos	50 gramos
Panecillos de brioche* 3) 7) 8) 13)	2 unidades	4 unidades
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Mezclum	½ unidad	1 unidad
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Boniato	400 gramos	800 gramos
Queso estilo chipriota* 7)	200 gramos	400 gramos
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	466 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3893/ 933	836/ 200
Grasas (g)	46,4	10,0
de las cuales saturadas (g)	21,4	4,6
Carbohidratos (g)	91,6	19,6
de los cuales azúcares (g)	19,4	4,2
Proteínas (g)	32,0	6,9
Sal (g)	3,7	0,8

Alérgenos

3) Sésamo **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 o nuestra app
para evaluar la receta.



Hornea el boniato

Precalienta el horno a 200°C. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Corta el **boniato** en gajos de 1-2 cm. En una bandeja de horno, agrega el **boniato**, la mitad del **pimentón ahumado**, la mitad del **ajo** y un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** y mezcla bien para que el **boniato** quede bien sazonado. Hornea 15-20 min, hasta que esté bien dorado, dándole la vuelta a mitad cocción.



Hornea el queso estilo chipriota

Hornea el **queso estilo chipriota** en el estante superior del horno durante 8-10 min, hasta que el **panko** esté dorado.

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



Carameliza la cebolla

Pela la **cebolla** y corta una mitad (doble para 4p) en rodajas finas. En una sartén antiadherente, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio, luego, agrega la **cebolla**. Cocina 5-6 min, hasta que se ablande. Agrega el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y **salpimienta** al gusto y cocina 6-8 min, hasta que la **cebolla** se oscurezca. Agrega el **vinagre balsámico** y cocina 1 min. Luego, reserva la **cebolla caramelizada** en un bol.



Prepara la salsa

Separa los **panes de brioche** y colócalos en la bandeja de horno hacia arriba. Tuesta 3-4 min, hasta que estén dorados. Mientras tanto, en un bol pequeño, mezcla la **mayonesa** restante, el **pimentón ahumado** restante y el **ajo** restante. **Salpimienta** y mezcla bien, hasta crear una **salsa** homogénea.



Prepara el queso estilo chipriota

Divide el grosor del **queso estilo chipriota** en dos partes, de forma que queden dos mitades con forma similar a la de una hamburguesa. Luego, seca el **queso** con papel de cocina. En un bol pequeño, mezcla el **panko** con un chorrito de **aceite**. Coloca el **queso** en otra bandeja de horno con papel de horno y cubre la parte superior con la mitad de la **mayonesa**. Agrega el **panko** sobre los trozos de **queso** y presiona ligeramente para que se adhiera.



Emplata y disfruta

Extiende un poco de **salsa** en la parte superior de los **panes de brioche**. Luego, agrega la **cebolla caramelizada**, la mitad del **mezclum** (doble para 4p) y el **queso estilo chipriota** sobre la parte inferior del **pan**. Sirve los **brioches** en platos, acompañando con los gajos de **boniato** a un lado. Sirve la **salsa de mayonesa y pimentón** restante a un lado.

¡Que aproveche!