

Queso estilo chipriota con htipiti casero acompañado de pan de pita tostado con tomillo

Vegetariano

Cocinando: 20 min • Listo en: 35 min

8



Queso estilo chipriota



Tomillo



Pan de pita



Pimiento



Chalota



Queso griego

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, bol grande, sartén antiadherente, papel de cocina, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Queso estilo chipriota* 7)	200 gramos	400 gramos
Tomillo*	½ unidad	1 unidad
Pan de pita* 13)	2 unidades	4 unidades
Pimiento	2 unidades	4 unidades
Chalota	2 unidades	4 unidades
Queso griego* 7)	100 gramos	200 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	485 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3540/ 846	730/ 174
Grasas (g)	38,2	7,9
de las cuales saturadas (g)	24,6	5,1
Carbohidratos (g)	59,4	12,2
de los cuales azúcares (g)	15,3	3,2
Proteínas (g)	36,1	7,4
Sal (g)	4,3	0,9

Alérgenos

7) Leche **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

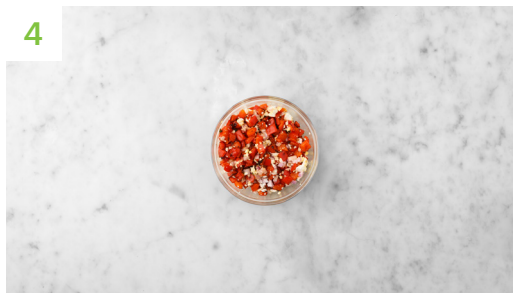
¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



Asa el pimiento

Precalienta el horno a 200°C. Deshoja la mitad del **tomillo** (doble para 4p). Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Córtales en dados de 1 cm. Coloca el **pimiento** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega un chorrito de **aceite**, la mitad del **tomillo**, **sal** y **pimienta**. Cocina en la parte superior del horno durante 20 min, hasta que esté tierno.



Prepara el htipiti

Cuando el **pimiento** esté listo, agrégalo al bol con el **queso griego** junto a los jugos que haya soltado el **pimiento** al hornearse. **Salpimienta** al gusto y mezcla bien.



Prepara los ingredientes

Pela y pica la **chalota**. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En un bol grande, agrega la **chalota** picada y el **ajo** rallado. Sobre el bol, desmenuza el **queso griego** con las manos, hasta que queden trozos pequeños de 1 cm.



Cocina el queso estilo chipriota

Corta el **queso estilo chipriota** en láminas finas de 1 cm y sécalo con papel de cocina. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio y añade un chorrito de **aceite**. 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.



Tuesta el pan de pita

Mientras tanto, corta el **pan de pita** en octavos. Coloca el **pan de pita** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega encima un chorrito de **aceite** y el **tomillo** restante. Hornea durante 8-10 min o hasta que esté dorado y crujiente.



Emplata y disfruta

Sirve el **htipiti de pimiento y queso griego** en la base de los platos y coloca el **queso estilo chipriota** encima. Sirve el **pan de pita** tostado con **tomillo** a un lado como acompañamiento.

¡Que aproveche!