

# Papillote de Verduras

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Orégano fresco:** 3 Ramas  
**Ají molido:** c/n  
**Apio al bies:** 2 Unidades  
**Cebolla morada en cuartos:** 1 unidad  
**Chauchas rollizas:** 3 Unidades  
**Tomillo:** 3 Ramas  
**Flores de coliflor:** 5 Unidades  
**Hongos portobellos en mitades:** 3 Unidades  
**Morrón Rojo:** 1 Rodaja  
**Perejil:** 10 Gramos  
**Tomates cherries amarillos:** 3 Unidades  
**Vino Blanco:** 200 c.c.  
**Zapallo cabutia:** 1 Gajo

**Aceite De Oliva:** c  
**Akusai:** 50 Gramos  
**Caldo de verduras:** c/n  
**Chauchas planas:** 4 Unidades  
**Choclo en ruedas:** 5 Unidades  
**Flores de brócoli:** 5 Unidades  
**Hinojos en cuartos:** 1 unidad  
**Romero:** 1 Rama  
**Morrón amarillo:** 2 Rodajas  
**Sal y Pimienta:** c/n  
**Tomates cherries rojos:** 3 Unidades  
**Zapallito en gajos:** 1 unidad  
**Zuchini en bastones:** 150 Gramos

## Armado

**Higos Frescos:** 3 Unidades  
**Miel:** 2 cdas  
**Orégano fresco:** 1 cda  
**Queso gouda en cuña:** 200 Gramos

**Hojas de Albahaca:** 5 Unidades  
**Nueces pecan tostadas:** 50 Gramos  
**Perejil picado:** 1 cda  
**Tomillo:** 1 cda

## Preparación de la Receta

### Papillote

- Sobre una bandeja de horno colocar una base de papel aluminio y agregar *cebolla* morada, *hongos* portobellos, hinojos, *apio*, chauchas planas y rollizas, zapallito, *brócoli*, *coliflor*, zucchini, akusai, *morrón* rojo, *morrón* amarillo, *choclo* en ruedas, *zapallo* cabutia, tomates cherry y *condimentar* con *ají* molido, *romero*, *tomillo*, *orégano*, aceite de oliva, sal, pimienta y añadir una base de caldo de verduras, aceite de oliva y vino blanco.
- Tapar bien cerrado con otra lámina de papel aluminio y llevar a horno a 180° C por 45 minutos.

## Armado

- En sartén caliente con aceite de oliva *dorar* una cuña de queso gouda por ambos lados formando una superficie crocante y que se vaya fundiendo en el centro.
- *Condimentar* con pimienta.
- Abrir el papillote haciéndole un corte al papel aluminio, agregar el queso crocante y fundido en el centro.
- Añadir higos en mitades, nueces pecan tostadas, hojas de *albahaca*, *perejil* picado, *tomillo*, *orégano* fresco y rociar con miel.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/papillote-de-verduras>