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*, zuchini, 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