

Persiana provenzal con queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ajo picado: 1 cdita.

Zucchini: 1 Unidad

Tomillo: 2 Ramitas

Sal y Pimienta: A gusto

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates: 2 Unidades Queso de Cabra: 100 g

Hojaldre: Cantidad necesaria

Aceite de romero

Aceite De Oliva: 1 Taza

Romero: A gusto

Varios

Reducción de aceto balsámico:

Preparación de la Receta

- Corte el hojaldre en rectángulos de 7cm por 10cm.
- Corte las cebollas emincé.
- Corte los tomates y el zucchini en medias láminas.
- En una olla con manteca caliente, cocine las cebollas junto con 1 ramita de tomillo y la sal
- Reserve
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee el *ajo*, cuando este levemente dorado incorpore los tomates junto con el *zucchini*, el resto del *tomillo* y condimente con sal.
- Cocine durante 2 y ½ minutos aproximadamente
- Retire y reserve.

Aceite de romero

• En una sartén con aceite de oliva frío coloque el *romero* y caliente hasta llegar a una temperatura de 90°C a 95°C

Armado

- Coloque en una placa, los rectángulos de *hojaldre*, pinche y cocine en el horno a 220°C hasta que se doren, luego baje la temperatura a 180°C para que se sequen.
- Retire y coloque por encima una cama de las cebollas reservadas, sobre esta acomode las laminas de zucchini y tomate reservadas, intercalando uno y uno, luego espolvoree con el queso de cabra rallado
- Lleve al horno a 180°C y gratine.

Presentación

 Decore un plato con la reducción de aceto balsámico, sirva la persiana provenzal y rocié con unas gotas de aceite de romero

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/persiana-provenzal-con-queso-de-cabra