Provoleta Rellena

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto
Mozzarella: 150 Gramos
Queso Camembert: 200 Gramos
Jamón cocido: 200 Gramos
Provoletas: 4 Unidades

Salsa

Pimienta: c/n A gusto
Sal: c/n A gusto
Cebolla: 1 unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Romero: 1 Rama
Salsa de tomate: 2 Tazas
Aceite: c/n A gusto
Cubos De Pan Tostado: 100 Gramos
Laurel: 2 Unidades
Morrón Rojo: 1 unidad
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

Provoleta Rellena

- Sobre 1 Provoleta colocar prolijamente *jamón cocido* en juliana, laminas de queso camembert y *fetas* de *mozzarella*.
- *Condimentar* con pimienta y tapar con otra Provoleta.
- Repetir la operación con la Provoleta restante.
- Cocinar por ambos lados en *plancha* caliente hasta *dorar* y llevar a horno de barro por 5 minutos.
- Servir con la salsa por encima

Salsa

- En una olla rehogar con aceite *cebolla* en juliana y dientes de *ajo* hasta ablandar.
- Agregar morrones rojos en cubos y seguir cocinando hasta ablandar.

- *Condimentar* con sal, pimienta y añadir salsa de tomates.
- Dejar cocinar hasta reducir.
- Agregar aceite de oliva, cubos de pan tostado y procesar
- Reservar caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/provoleta-rellena