Queso Halloumi & Provoleta



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Panceta: 200 Gramos
Queso Halloumi: 600 Gramos
Rúcula: 1/2 Atado
Provoleta: 400 Gramos
Tomates cherry: 100 Gramos

Chutney

Aceite: c/n A gusto
Azucar morena: 2 cdas
Chile: 1 unidad
Cúrcuma fresca: 10 Gramos
Jengibre fresco: 10 Gramos
Pimienta Negra: 1 cdita
Vinagre: 50 c.c.
Agua: 100 c.c.
Cebolla: 1 unidad
Comino: 1 cdita
Duraznos: 1 unidad
Manzana verde: 1 unidad
Semilla de Cardomomo: 1 cda

Preparación de la Receta

Chutney

- En una olla con aceite rehogar *cebolla* picada, *manzana* en cubos, duraznos picados y azúcar negra por 5 minutos.
- Agregar envuelto en un lienzo para luego retirar *cardamomo*, *cúrcuma*, *jengibre*, *chile*, pimienta negra y semillas de *comino*.
- Añadir agua y dejar cocinar e infusionar a fuego suave por 45 minutos aprox.
- Incorporar el *chutney* y terminar la cocción por 10 minutos

Queso Halloumi

- Envolver cada trozo con 1 feta de *panceta* ahumada.
- Grillar por todos sus lados hasta *dorar* el queso y la *panceta*.
- Servir con *chutney* y duraznos horneados.

Provoleta

- Grillar la Provoleta con un poco de aceite de oliva sobre *plancha* hasta *dorar* cada lado y fundir el interior.
- Servir con tomates Cherry en mitades condimentados con *orégano* fresco, sal y aceite de oliva y terminar con *rúcula* por encima.

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