elGourmet

Samfaina con Queso de Oveja

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Berenjena en cubos: 1 unidad
Cuña de queso de oveja curado: 1 Unidad
Agua: 1/2 Taza
Morrón verde en cubos: 1 unidad
Salsa de tomate frito: 1 Taza
Tomillo y romero fresco: c/n
Baguette (solo la miga): 1/3 unidad
Cebolla de figueres en cubos: 1 unidad
Diente de ajo picado: 1 unidad
Guindillas aplastadas: 2 Unidades
Morrón rojo en cubos: 1 unidad
Tomate redondo maduro: 4 Unidades
Zucchini en cubos: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una olla poner a calentar un chorrito de aceite de oliva y rehogar el *ajo* sin que dore.
- Agregar la *cebolla*, los morrones y una pizca de sal y dejar que se cocine a fuego medio, removiendo durante 5-7 minutos.
- Rallar el *tomate* dejando solo sin rallar la piel e incorporar a la olla con los otros vegetales.
- Agregar el agua, el *tomate* frito y la *guindilla* aplastada
- Rectificar de sal y pimienta negra.
- Cocinar a fuego medio durante 20 minutos.
- Por otra parte, desmigar el pan y *dorar* en una sartén a fuego fuerte con aceite de oliva.
- Emplatar la sanfaina con las migas crujientes por encima y lascas de queso de oveja.
- Terminar con hojas de *tomillo* y *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/samfaina-con-queso-de-oveja