



Tortilla húmeda de caponata y queso crema

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Descubrí esta receta mediterránea de tortilla de verduras y queso crema, podés disfrutarla fría o caliente.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



30-60 min aprox.

Libre de Glúten



Si

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Blanco ilolay Crem
Reggianito rallado
Cuartirolo

INGREDIENTES

- 2 cdas pasas de uva
- 1 cdita orégano seco
- Sal y pimienta
- 2 cdas alcaparras
- 2 cdas aceitunas picadas
- 1 cdita azúcar
- 2 cdas aceto balsámico
- 2 zapallitos
- 1 rama de apio
- 1 berenjena
- 1/2 pimiento rojo
- 100 gr Queso Cuartirolo
- 2 dientes de ajo
- 3 cdas aceite de oliva
- 50 gr Queso Reggianito rallado
- 4 huevos
- Hojas de albahaca
- 150 gr Queso ilolay Crem
- 1 cebolla

PREPARACIÓN

1. Cortar todos los vegetales en cubos de 2x2 cm y colocarlos junto a los ajos en una fuente para horno. Rociar con aceite de oliva y salpimentar. Llevar aun horno de 180°C por 15 minutos.
2. Retirar e incorporar el azúcar, el aceto balsámico y las pasas de uva.
3. Volver al horno por 10 minutos más.
4. Una vez que los vegetales ya están cocidos, incorporar las alcaparras, el orégano y las aceitunas y dejar que se enfríe un poco.
5. En un bol mezclar los huevos, el Crem, el queso Reggianito rallado y la albahaca rota con las manos. Incorporar los vegetales ya fríos y por último el queso Cuartirolo cortado en cubos.
6. Verter toda la preparación sobre un molde para horno de 22 ó 24 cm. de diámetro (según la altura deseada) enmantecado y enharinado. Llevar a un horno de 180°C por 20-25 minutos o hasta que quede bien firme.

Se puede servir tanto caliente como fría.