# Cazuelitas de provolone con solomillo y verduras

## Raciones para 4

- ❏ **3** Queso provolone
- ❏ Hierbas provenzales
- ❏ **50 gr** Salsa de tomate
- ❏ Pimienta en grano
- ❏ **20 gr** Queso mozzarella rallado
- ❏ **20 gr** Queso gruyer
- ❏ Copos de chile o guindilla
- ❏ **600 gr** Solomillo de ternera
- ❏ **1** Brócoli
- ❏ **200 gr** tomates cherry
- ❏ **1** Pimiento verde
- ❏ **1** Pimiento rojo
- ❏ **1** Pimiento amarillo
- ❏ **1** Calabacín

1. Precalentar el mini horno GrandChef a 190ºC.
2. En unas cazuelitas aptas para horno, preparar los provolones. Para el queso provolone con hierbas: colocar el provolone con un poco de hierbas provenzales por encima.
3. Para el queso provolone con tomate: extender la salsa de tomate en la base, encima el queso y después espolvorear pimienta recién molida.
4. Para el queso provolone con mezcla de quesos: colocar en la base la mozzarella rallada, el gruyer rallado, y encima el provolone. Espolvorear con unos copos de chile o cayena molida en mortero.
5. En la bandeja del horno, disponer papel vegetal y sobre él, el brócoli cortado en arbolitos con un poco de sal y aceite. A continuación, hornear el provolone y las verduras al mismo tiempo, durante unos 15-20 minutos.
6. Mientras se cocinan, cortar los pimientos en tiras gruesas, el calabacín en rodajas y los solomillos en pequeños dados.
7. Servir en mesa y cocinar al momento en el elite grill abierto,con un chorrito de aceite, sal y pimienta. Dipear con los quesos.

# Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/cazuelitas-de-provolone-con-solomillo-y-verduras/