

Cazuelitas de provolone con solomillo y verduras

COOKING
LOVERS 

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 190°C.
- 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/>

