

PAPELOTES DE TOMATE COM QUEIJO DE CABRA



CONFEÇÃO

1. Corte o tomate e o queijo de cabra em 12 fatias grossas.
2. Corte quatro grandes quadrados de papel vegetal e reparta sobre cada um 3 rodela de tomate. Coloque sobre cada rodela de tomate uma rodela de queijo cabra, 1 ramo de tomilho e um fio de mel. Tempere com sal e pimenta. Feche os papelotes.
3. Adicione 0.7 L de água na taça do robot sem acessório, feche a tampa sem a tampa reguladora de vapor e coloque a panela de vapor. Na cuba de vapor, coloque 2 papelotes, coloque as 2 papelotes restantes no tabuleiro de vapor superior.
4. Inicie a cozedura no programa de vapor P2 durante 20 min.
5. No final da cozedura , sirva de imediato com a salada temperada com vinagre e acompanhe com as tiras de presunto.

INGREDIENTES

- 2 TOMATES
- 1 ROLO DE QUEIJO DE CABRA SEMI FRESCO
- 2 FATIAS DE PRESUNTO CORTADAS EM TIRAS
- 4 RAMOS DE TOMILHO
- 80 G ALFACE FRISADA
- 20 G MEL
- SAL
- PIMENTA