

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Ana Maria Mende



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 300 g. de Queso brie
- 2 cucharadas de Almendras picadas
- 2 cucharadas de Hojas de romero picadas
- 2 cucharadas de Mermelada de cerezas

**Preparación:**

### Paso 1

Quita la corteza al queso y cortarlo en daditos. En un cuenco mezcla el brie con el romero y las almendras. Dispón la mermelada en el fondo de un cuenco apto para horno y reparte encima el queso. Hornea a 180° durante un cuarto de hora. Acompáñalo de baguettes cortaditas. Nota \*: simplemente rascada con el cuchillo, no es necesaria cortarla