

# Fondue de Camembert en su caja



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Se puede hacer con Brie, Caprice de Deux y con el que quieras, pero mételo en un recipiente que pueda meter en el horno.

## **Descripción:**

Moja en él gambitas, trocitos de pan tostado, taquitos de carne... O úntalo en algún sitio.

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 1 Queso camembert
- 1 cucharadita de Orégano seco
- 3 cucharadas de Vino blanco

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Quitamos la corteza superior del queso y rociamos con un poco de vino. Es importante que el queso conserve su caja de madera porque lo vamos a cocinar ahí mismo (retirando los plásticos o papeles que lo envuelvan) Gratinamos en el horno durante 10 minutos (200º con el horno precalentado) vertiendo más vino cuando se vaya consumiendo. Acompañar con rebanadas de pan recién tostado