CANAPES DE CAMEMBERT

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

El congunto de salado y dulce esta muy rico. La receta, el plato y la foto es de mi cuñada Mónica.

Ingredientes para 6 personas :

- Tostadas
- queso camembert
- mermelada de frambuesa
- cebolla
- sal
- azucar moreno
- aceite
- vinagre

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Caramelizamos la cebolla; -Pelamos la cebolla y la cortamos tipo juliana. Después, en una sartén, echamos un chorrito de aceite de oliva y ponemos a calentar a fuego medio durante 6 minutos aproximadamente. Removemos la cebolla continuamente. -Pasados los 6 minutos, con la cebolla ya pochada, echamos 3 cucharadas de azúcar moreno, he utilizado este tipo de azúcar porque es más sana que la refinada y le da un toque tostado muy sugerente al plato, pero es perfectamente válido el azúcar normal. La mantenemos a fuego lento sin dejar de remover durante 20 minutos. -Concluidos este tiempo, echamos un chorrito de vinagre de vino blanco. Lo dejamos 5 minutos hasta que se evapore. Sin dejar de remover. Pasados los 5 minutos tendremos lista nuestra cebolla caramelizada o confitada. Cortamos el camembert en triagulos no muy gruesos y los ponemos encima de la tostada, encima del camembert la cebolla caramelizada y encima una cucharita de mermelada de frambuesa.