Fondue de Camembert en su caja

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** BeaGilGarcia

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