

Creador: Monónimo



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