Brie horneado

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Sofia Pons

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 180º durante un cuarto de hora. Acompáñalo de baguettes cortaditas. Nota *: simplemente rascada con el cuchillo, no es necesaria cortarla