

Queso camembert vegano al horno con uvas

COOKING
LOVERS



Consejo del chef

Sirve el queso en una tabla con las uvas por encima y decora con la rama de romero y con nueces pecanas para que luzca increíble en tu mesa de Nochevieja.

Raciones para 1

1 Racimo pequeño de uvas rojas

1 Pieza de queso estilo camembert vegano

1 Cucharadita de aceite de coco

Pizca pimienta molida blanca

1 Cucharadita de canela en polvo

1 Rama de romero fresco

1 Puñado de nueces pecanas

1 Colocamos el racimo de uvas en una fuente para horno forrada con papel vegetal. Las masajeamos o pincelamos suavemente con el aceite de coco y espolvoreamos la pimienta y la canela.

2 Horneamos a 180º durante 30 minutos o hasta que empiecen a abrirse un poco y a dorarse.

3 Retiramos del horno y metemos nuestro queso para darle un golpe de calor durante 5-10 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/queso-camembert-vegano-horno-uvas/>

