Queso camembert vegano al horno con uvas



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/