

Quesadilla de queso brie, arándanos y caramelo

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Servir las quesadillas cortadas en cuartos acompañadas de unos pocos arándanos y salsear con el glaseado al gusto.

Raciones para 3

6 Tortillas de trigo
1 Queso brie
150 gr Arándanos
60 gr Nueces pecanas
30 gr Azúcar glass
1 Cucharadita azúcar moreno
1/4 Cucharadita canela
2 Cucharadas leche
Arándanos

- 1 Para las quesadillas: cortar el queso brie en láminas y colocar sobre 3 de las tortillas. Cubrir con unos pocos arándanos y las nueces picadas.
- 2 Colocar las otras tortillas encima y cocinar al grill en la opción de sándwich y modo Medium Well una a una.
- 3 Para el glaseado: mezclar el azúcar glas, el azúcar moreno y la canela con la leche con ayuda de una varilla hasta tener una mezcla homogénea.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/quesadilla-queso-brie-arandanos-caramelo/>

