

Quesadilla de queso brie, arándanos y caramelo

COOKING
LOVERS TBKA



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/>

