



Consejo del chef

Servir caliente para disfrutar del queso camembert fundido.

Raciones para 4

2 Masa de hojaldre redonda

1 Nueces trituradas

1 Queso camembert

Huevo

80 gr

- 1 Estirar una lámina de hojaldre, untar la masa de hojaldre con la mermelada, colocar el queso camembert encima y espolvorear las nueces trituradas al gusto por alrededor.
- 2 Retirar el centro de la segunda masa de hojaldre con un molde circular para poder encajar el queso sobre ella y utilizar la masa para hacer un borde al queso.
- 3 Cortar en forma de rombos la superficie del queso y poner sobre él hierbas aromáticas al gusto.
- 4 Cortar las masas de hojaldre de dentro a afuera formando una especie de sol y trenzar cada porción sobre sí misma. Pintar con huevo batido y hornear a 190 °C durante 15-20 minutos con el horno previamente precalentado.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/fondue-queso-camembert-hojaldre/>

