Fondue de queso camembert en hojaldre



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 ºC durante 15-20 minutos con el horno previamente precalentado.

Notas del Chef

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