

# Fondue de queso camembert en hojaldre

COOKING  
LOVERS TEKA



## 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/>

