MARÍA



Hojaldre con brie, pera y miel

20min · 4 raciones

Ingredientes

- Hojaldre
- Queso brie
- Pera
- Miel
- Pimienta y romero

Elaboración

1. Lavar la pera y cortarla en rodajas muy finas
2. Hacer lo mismo con el queso brie y cortarlo en trozos de distinto tamaño
3. Extender la placa de hojaldre y colocar los trozos de brie intercalados con la pera
4. Añadir miel, pimienta y romero
5. Llevar al horno precalentado a 180° durante 20-25 minutos

RECOMENDACIONES

La autora comenta que su madre dice que también puede servirse como postre.

Hecho con CookNest