Julio Sabio | Dietista-Nutricionista Deportivo



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Queso camembert con reducción de uvas

15min 4 raciones

Ingredientes

- Queso camembert o brie
- Uvas
- Miel
- Vinagre balsámico
- Tomillo fresco
- Aceite y sal
- Cayena (opcional)
- Panecillos integrales

Elaboración

1. Para la reducción de uvas tendrás que hacerle unos pequeños cortes o si tienen hueso cortarlas por la mitad y quitárselos
2. Lo dejamos reducir con un poco de aceite, vinagre y sal
3. Metemos el queso camembert en el horno o airfryer a 180 grados durante 15 minutos tras haberle de hecho unos cortes transversales y haberle añadido miel aceite, sal y tomillo
4. Añadimos la reducción de uvas y un poco de cayena y disfrutamos de esta pedazo de receta con unos panecillos tostados

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Julio Sabio | Dietista-Nutricionista Deportivo
cooknest.app/@juliosabionutrition · Instagram @juliosabionutrition