HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Hojaldre de higos y brie

30min · 4 raciones · 727 kcal

Ingredientes

- **1** placa de hojaldre
- **4**-5 higos
- Queso brie
- Miel
- Aceite de oliva

MEZCLA DE LA BASE

- **250 g** de queso ricotta
- Unas nueces troceadas
- Unas hojas de romero
- Un chorro de miel

POR RACIÓN

Proteínas	**21 g**
Grasas	**50 g**
Hidratos	**51 g**
Fibra	**3,2 g**

Elaboración

1. En un bol mezclar queso ricotta, nueces troceadas, hojitas de romero y un buen chorro de miel
2. Cubrir toda una base de una placa de masa de hojaldre con esta mezcla
3. Intercalar por encima rodajas de higos con trozos de queso brie
4. Precalentar el horno a 190 grados y hornear durante 25 minutos con calor por arriba y por abajo
5. Una vez fuera del horno, rematar con un buen chorro de miel por encima y un chorrito de aceite de oliva

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto