XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Hojaldre de brie, sobrasada y miel

20min 6 raciones

Ingredientes

- Masa de hojaldre
- Queso brie
- Sobrasada ibérica
- Miel
- Huevo
- Leche (para pintar)

Elaboración

1. Colocar la base de hojaldre en el molde para que tome forma
2. Añadir mucho brie, sobrasada ibérica y un hilo de miel
3. Cerrar, pintar con huevo y un poco de leche
4. Hornear a 180 °C durante 18–22 min, hasta que esté bien dorado y crujiente

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa