

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:46
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tri%c3%a1ngulos-de-queso-camembert-con-nueces.html>

Triángulos de queso Camembert con nueces

INGREDIENTES

- 250 gramos de queso camembert
- una cucharada de harina
- un huevo
- 100 gramos de nueces picadas no molidas
- 30 gramos de margarina
- 100 gramos de queso fresco de untar
- una cucharada de nata
- 50 gramos de mermelada de arándanos

PREPARACIÓN

Pelar muy finamente la corteza del camembert para que se pegue mejor la harina. Cortar el queso en triángulos y rebozarlos en una cucharada de harina. Sacudir el sobrante de harina.

Batir el huevo y poner las nueces picadas en un plato. Pasar el queso enharinado primero por el huevo y después por las nueces. Si no encuentra nueces picadas, las puede picar con un cuchillo afilado.

Derretir la mantequilla en una sartén antiadherente y freír brevemente los triángulos de camembert rebozados. Conviene no dejarlos demasiado tiempo para que el queso no se deshaga.

Ecurrir sobre papel de cocina.

Mezclar el queso fresco, tipo San Millán o Philadelphia con la nata, batir bien y añadir la mermelada de arándanos.

Servir el queso con la salsa y baguette recién horneada.