

Receta de Hojaldre Relleno de Camembert

04 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta sencilla de hacer pero a la vez muy vistosa y exquisita para preparar en una cena con amigos, el relleno podéis elegirlo vosotros, dulce o salado, pero en esta ocasión yo os recomiendo que preparéis este **Hojaldre Relleno de Camembert**, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Lámina de hojaldre (una)
- Queso camembert pequeño (uno de 125grs)
- Manzana (una grande o dos pequeñas)
- Azúcar moreno (una cucharada)
- Mantequilla (20grs)
- Yema de huevo (una)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. Lavar y cortar la manzana en gajos muy finos y ponerla a dorar en una sartén con la mantequilla derretida
3. Cuando la manzana esté blandita, añadir el azúcar y dejar unos minutos que se caramelize, retirar del fuego y reservar
4. Cortar el queso en dos mitades en horizontal, que queden lo mas iguales posible
5. Extender la lámina de hojaldre y en el centro colocar una de las mitades de queso, poner sobre ella los gajos de manzana caramelizados
6. Tapar con la otra mitad del queso y envolver con el hojaldre, dejándolo bien sellado
7. Pintar el hojaldre con yema de huevo y meter al horno precalentado durante unos 15 minutos o hasta que el hojaldre esté dorado
8. Dejar reposar unos minutos antes de consumir y....buen provecho!!!