

Receta de Crema De Queso Brie Con Nueces

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una receta que está deliciosa, se trata de una Crema de queso Brie con nueces, que resulta muy apropiada para untar unas tostaditas o unos piquitos de pan, espero que disfrutéis de ella.

Ingredientes

- Queso Brie (una tarrina)
- Nueces (seis o siete)
- Aceite de oliva (dos cucharadas soperas)
- Orégano (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Cortar con cuidado la tapa superior del queso brie
 2. Vaciar el contenido en un bol, con cuidado de no romper la corteza
 3. Añadir el aceite, el orégano y las nueces peladas y troceadas
 4. Mezclar bien todo con un tenedor y volver a introducirlo en la carcasa del queso brie
 5. Meter a gratinar al horno unos cinco minutos
 6. Pasado este tiempo podéis degustarlo a vuestro antojo
-