

www.lavidaesdulce.net

Que lindo y delicioso es este aperitivo!!!!!! Se ve muy elegante y elaborado y la verdad es que no quita nada de tiempo, lo bueno es que se puede poner sobre la parrilla para darle un toque de elegancia a los chorizos, salchichas y pedazos de carne, hay que ponerle un poco de glamour a la parrilla, siempre se agradece.

Un aperitivo muy rápido y la única dificultad que tiene es la mermelada de higo, yo la hago en un par de minutos en el microondas, así que aprovechen los últimos días de higos de la temporada para que se armen con un stock de mermelada de higos! Si no usen su mermelada favorita.

Este queso queda muy pero muy bueno, sobre todo por que sus ingredientes se mezclan perfectamente, la mermelada de higo le da la suavidad y dulzor, los pistachos la crocancia y un toque de sal, y la cáscara de mandarina un detalle de acidez que viene a completar un aperitivo que no necesita nada más!!!! Es verdaderamente perfecto!!!!

Queso Brie con Mermelada de Higos, Pistachos y Mandarina

Receta

250 grs. de queso Brie
¼ taza de mermelada de higos
½ taza de pistachos picados
1 mandarina su ralladura
pimienta negra a gusto
pan o galletas, según sea necesario para servir

Esta receta se puede hacer en el horno o a la parrilla, si la haces en el horno debes precalentar el horno a 180 ° C. Poner el Brie en una sartén que pueda ir al horno (de hierro, skillet). Esparcir sobre el queso la mermelada de higos, los pistachos y la ralladura de mandarina. aliñar con pimienta negra. Hornear hasta que el queso se caliente, de 10 a 12 minutos, o poner el sartén sobre la parrilla para calentar el queso. Sacar la sartén del horno y servir inmediatamente con pan o galletas.