

Como se habrán dado cuenta, amo los quesos.....en verdad que podría vivir de queso...y vino...por que no! Me gustan todos en todas sus formas y sabores, el queso Brie es uno de mis favoritos. Este aperitivo es muy rápido de hacer, queda muy bien presentado y es gusto de todos. En vez de la tabla de quesos, son dos tipos diferentes de quesos, mas jamón, mas semillas y todo en un solo producto....lo máximo verdad? Es importante cerrar este plato con unas ricas galletas o un delicioso pan lleno de semillas, a lucirse y probar!

Queso Brie Relleno con Prosciutto Envuelto en Crema de Queso Azul

Receta

1 pedazo de queso Brie

3 tajadas de Prosciutto

1 caja de crema de queso azul (ver foto)

pistachos para decorar

Partir el queso Brie por la mitad a lo largo (ver foto) , picar el Prosciutto en pedacitos y cubrir una de las mitades del queso, luego tapar con la otra mitad. Cubrir con la crema de queso azul todo el contorno del queso Brie (ver foto), poner al microondas 20 segundos antes de servir, espolvorear con pistachos molidos y servir con galletas o panes.