



QUESO CAMEMBERT HOJALDRADO

Ingredientes:

- 1 pza Queso Camembert
- 300 g de pasta hojaldrada
- 1 pza de huevo
- 1 taza de mermelada de chabacano
- 1 pza de echalot
- 1 cdta de salsa tampico

Procedimiento:

1. Extender la pasta hojaldrada y envolver el queso camembert. Barnizar con huevo y hornear hasta que tenga un tono dorado.
2. Para el chutney, licuar la mermelada de chabacano con el echalot y la salsa tampico.
3. Servir el queso hojaldrado acompañado del chutney de chabacano.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	45 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4