



QUESO CAMEMBERT HOJALDRADO CON COMPOTA DE HIGOS

Ingredientes:

1 pza Queso Camembert
300 g de pasta hojaldre
1 pza de huevo

Para la compota:

- 10 higos frescos, maduros y picados en cubos
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de agua
- 1 limón, solo el jugo
- 1 pizca de canela en polvo

Procedimiento:

1. Extender la pasta hojaldre y envolver el queso camembert. Barnizar con huevo y hornear por 20 minutos o hasta que tenga un tono dorado.
2. Cuece los higos con el azúcar, el agua, el limón y la canela en una olla. Continúa la cocción a fuego medio hasta que espese, moviendo constantemente para evitar que se pegue. Enfría.
3. Acompaña el queso con compota de higos.

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de Horneado: 20 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 6