

Camembert frito con mermelada de arándanos

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

Aceite oliva

Mermelada — de arándanos (o la que más os guste)

Queso camembert

ELABORACIÓN

En una sartén con un chorrito de aceite hacer el queso entero por ambas partes hasta que esté doradito.

Servir en un plato y cubrir con la mermelada de arándanos. Preferiblemente tomar caliente o tibio para que el queso no se endurezca.

De laverdad.com

Maravillosa nota de Noemí:

Yo también lo suelo hacer pero lo congelo un poquito para quitarle mejor el papel, lo parto en triangulitos , lo paso por harina, luego por huevo batido y después por pan rallado grueso, lo meto al congelador hasta la hora de freír.

Lo sirvo con mermelada de frutas del bosque.