

Caramelos de queso brie con tomates confitados y crema de balsámico

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

Pasta filo ó pasta brick

Tomates confitados

Queso Brie

ELABORACIÓN

Son láminas de pasta filo pinceladas con el aceite en el que estaban los tomates confitados rellenas de queso brie y cerrados como un caramelo y al horno a 180º a dorarse.

La próxima vez añadiré al queso unas nueces troceadas