



Receta *Brie con mermelada picante de naranja*

Paso a paso

Precalentar el horno a 180°C. Preparar una bandeja con papel para hornear. En un tazón pequeño mezclar la mermelada de naranja con una pizca de cayena. Agregar poco a poco hasta llegar al picor deseado. Dejar de lado.

Desdoblar el paquete de pasta filo y cortarla por la mitad (quedarán dos grande rectángulos) Cortar las orillas con doblez a ambos lados largos de cada rectángulo para poder separar las hojas con mayor facilidad.

Separar una hoja de pasta y colocarla en la superficie de trabajo. Barnizar bien con mantequilla y colocar otra hoja por encima, girándola ligeramente para que las esquinas no coincidan. Barnizar, y repetir el proceso con todas las hojas hasta terminar.

Colocar el brie en el centro de la pila de hojas de pasta filo y poner por encima la mermelada. Con una cuchara estirarla por arriba del brie pero no dejarla chorrear por los lados. Tomar las esquinas de la pasta filo y cerrar poco a poco alrededor del queso, como si se envolviera un regalo con papel celofán. Presionar ligeramente el centro con ambas manos para sellar bien. Barnizar por fuera con mantequilla nuevamente, y con un palillo hacer pequeño agujeros alrededor del centro.

hornear hasta que dore por completo. Servir caliente.

Ingredientes

1 rueda de queso brie grande (aprox 450 grs)

¾ taza de mermelada de naranja,

cayena molida, al gusto

1 paquete de pasta filo

1 taza de mantequilla derretida

de Mima Molina

