



Receta Camembert Grillé

Paso a paso

Hacer unos cortes de mas o menos medio centimetro de profundidad en las dos caras del camembert formando una cuadrícula

En una sartén con un poco de aceite poner el tomate cortado a trozos irregulares, junto con el pan seco, tambien cortado a trocitos irregulares (no muy grandes) i el jamón york cortado a tiritas

Freir un poco todos los ingredientes en la sartén, hechar las hierbas de Provenza y el vino blanco.

Sin dejar que se evapore el vino completamente, poner toda la preparación en un bol que pueda ir al horno y del mismo diámetro del camembert entero aprox.

Encima la preparación del bol, poner el camembert entero con los cortes que le hemos hechos.

Poner al horn precalentado a 200 ° 10 o 12 minutos.

A disfrutar!!

Ingredientes

un camembert entero (de los que vienen en una cajita de madera y miden unos 12/15 cm de diametro)

un poco de pan seco

un tomate

un poco de vino blanco

un trozo de jamón york cortado un poco grueso

hierbas de Provenza (si no tenéis las podeis substituir por oregano seco)

de Quim Diaz

