

Camembert a la parrilla



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 2

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/camembert-a-la-parrilla>

Preparación

Corte el queso tipo camembert por la mitad, corte el salami en rodajas, la cebolleta en rodajas, la pimienta en trozos más pequeños y los tomates en caléndulas. Ponga todo en la mitad del camembert y cubra con la otra mitad del camembert. Haga así una hamburguesa. Envuelva el camembert en papel de aluminio y póngalo en un horno precalentado a 200 °C durante 10-15 minutos. Luego lo sacamos y está listo.

Tip para la receta

También puede hacerlo a la parrilla.

Ingredientes

- 1 unidad/es Pimiento
- 2 unidad/es Camembert
- 1 unidad/es Cebolleta
- 1 unidad/es Tomate
-
- 4 rebanada/s Salame

Categorías

Verano, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia

