

# Camembert con salsa de frutos rojos



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 1

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/camembert-con-salsa-de-frutos-rojos>

## Preparación

Descongelar los frutos rojos, tritararlos y pasarlos por un chino para retirar las pepas (reservar un par para la decoración). Poner la fruta en una cacerola junto con un chorrito de agua y unas gotas de jugo de limón. Llevar al fuego medio-bajo y dejar que hierva unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando para que no se pegue. Retirar del fuego. Mientras, pasar el queso camembert por huevo batido condimentado con sal y pimienta. Luego pasarlo por pan rallado. Si desea una corteza más gruesa, vuelva a pasar por huevo y luego por pan rallado nuevamente. Calentar abundante aceite de oliva en una sartén y colocar el queso. Freír de ambos lados hasta que el pan esté dorado. Retirar y colocar sobre papel de cocina para retirar el exceso de aceite. Servir junto con la salsa de frutos rojos. Disfrute! Fuente: [saboreamielcanela.blogspot.com](http://saboreamielcanela.blogspot.com)



## Ingredientes

- 1 Huevo batido
- 1 poco Pan rallado
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 Queso Camembert
- 125 gramo/s Frutos rojos congelados (frambuesas, arándanos, moras, frutillas, etc.)
- 80 gramo/s Azúcar
- 1 cantidad mínima Agua
- 1 cantidad mínima Jugo de limón

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Agridulce