Crostini agridulce

Dificultad:

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 6min
Tiempo total: 16min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/crostini-agridulce

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Coloque las rebanadas de pan en una bandeja para hornear. Cubra cada trozo de baguette con una rebanada de queso Brie. Llevar al horno hasta que el queso se haya derretido y el pan esté tostado, de 5 a 6 minutos. Cubra cada crostini con 2 rebanadas de fresa, un poco de miel y unas rodajas de albahaca. Servir.

Ingredientes

- 12 rebanada/s Pan francés (cortadas en diagonal)
- 12 rebanada/s Queso Brie
- 6 unidad/es Fresas cortadas en rebanadas
- 1-2 cucharada/s Miel
- 4 hoja/s Albahaca cortadas en rodajas finas

Categorías

Día Especial, Día Especial, Todo el año, Frutas, Lácteos y huevos, Exótica, Rápida, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Agridulce, Appetizer-Entrada