

# Queso brie con frambuesas y pistachos



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/queso-brie-con-frambuesas-y-pistachos>

## Preparación

Precaliente el horno a 180°C. Distribuir los pistachos en una bandeja para hornear. Cocer, revolviendo ocasionalmente, hasta que estén ligeramente tostados, unos 10 minutos. Pasar a un plato. Mientras tanto, lleve el queso brie a una bandeja para hornear (si puede, manténgalo en la su propia caja). Hornee hasta que esté caliente y la parte superior se ablande, pero no hasta que el queso esté exudando, unos 15 minutos. Traslade el queso a un plato para servir. Agregue la miel, el vinagre y romero juntos en una sartén mediana a fuego medio hasta que esté caliente. Incorpore suavemente las frambuesas y los pistachos con una espátula de goma. Vierta la mezcla de frambuesa sobre el queso caliente. Servir de inmediato, con tostadas para untar.



## Ingredientes

- 1/2 taza/s Pistacho sin cáscaras
- 380 grs. Queso Brie
- 1/4 taza/s Miel de Abejas
- 1 cucharadita/s Aceto balsámico
- 1/2 cucharadita/s Romero fresco
- 1 1/2 taza/s Frambuesas
- Rodajas de Pan francés tostado para servir

## Categorías

Un día normal, Frutas, Lácteos y huevos, Exótica, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Aperitivo, Otro