

## Bocaditos de Queso Brie y Membrillo



### Ingredientes

**Dulce de membrillo:** 400 grs

**Harina:** c/n

**Mostaza de Dijon:** 1 cda

**Pan rustico:** 1 unidad

**Rueda de Queso Brie:** 1 Unidad

**Huevo:** c/n

**Miel:** 1 cda

**Nata al 35%:** 300 miliitros

**Pan Rallado:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

### Preparación de la Receta

- Abrir la rueda de queso a la mitad.
- Cortar láminas de membrillo y poner sobre una de las mitades.
- Cerrar haciendo un sándwich.
- Cortar triángulos que pasaremos por *harina*, luego *huevo* y luego pan rallado.
- Pasar de nuevo por *huevo* y terminar con pan rallado.
- Llevar al frío durante 30 minutos.
- Poner a *hervir* la *nata* con la miel y la *mostaza*.
- Dejar que hierva unos minutos y reservar hasta emplatar.
- Freír los bocaditos y servir con la *crema* y pan rústico.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bocaditos-de-brie-y-membrillo>