

Bruschetta de queso brie, anchoas y naranja

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Naranjas: 2 Unidades

Rúcula: 2 Manojos

Anchoas: 12 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Queso Brie: 200 g

Pan integral: 4 Rodajas

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Precalentamos el horno en la función de grill.
- Luego, colocando rodajas de queso brie por encima del pan y lo llevamos al horno para que se funda un poco
- Por otro lado, pelamos las naranjas y las cortamos en gajos.
- Cuando el queso brie esté fundido sobre el pan, lo retiramos del horno y colocamos por encima 3 anchoas y los gajos de **naranja**.

Para terminar

- Emplatamos y decoramos con hojas de *rúcula*
- Luego, condimentamos con un chorro de aceite de oliva extra y un poco de pimienta fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bruschetta-de-queso-brie-anchoas-y-naranja>