Camembert al horno sobre tostada con pesto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso Camembert: 4 Rodajas
Pan de campo: 4 Rodajas
Aceite De Oliva: 1 cda.

Pesto

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Albahaca: 10 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente

Vinagreta

Hojas verdes:
Aceite De Oliva: A gusto
Aceto balsámico: A gusto
Perejil picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Tueste las rodajas de pan.
- En una placa con aceite coloque las rodajas de queso y cocine en horno durante 5 minutos.

Pesto

- Procese las hojas de *albahaca* junto con el diente de *ajo*, el aceite, sal y pimienta.

Vinagreta

- Coloque en un recipiente el *perejil* picado junto con el aceto balsámico y el aceite de oliva, mezcle hasta emulsionar.
- Coloque las hojas verdes previamente lavadas en un recipiente.

Armado

- Unte las tostadas de pan con el pesto y coloque encima una *rodaja* de queso.
- Condimente las hojas verdes con la vinagreta justo en el momento de servir.

Presentación

- Sirva e un plato una *rodaja* de pan con su queso y las hojas verdes.
- Acompañe con un Cabernet sauvignon reserva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/camembert-al-horno-sobre-tostada-con-pesto