Camembert asado con pera, nueces, tomillo y miel con regañás



Ingredientes

Queso Camembert: 1 Unidad
Nueces troceadas: 30 - 40 g
Aceite de oliva: 1 - 2 Cucharadas
Sal y pimienta negra a gusto:
Pera madura: 1 Unidad
Miel: 2 - 3 Cucharadas
Tomillo fresco: 3 Ramas

las regañás en airfryer

Harina de trigo: 150 g
Agua templada: 50 Ml
Pimentón: 1/2 Cucharadita
Sal: 1/2 Cucharadita

Preparación de la Receta

- Saca el camembert del envoltorio y colócalo en un recipiente ajustado a su tamaño y apto para airfryer
- Haz unos cortes superficiales en forma de rejilla en la parte superior de la corteza
- Pela la pera, córtala en láminas finas y colócalas por encima del queso, ligeramente superpuestas
- Reparte las nueces troceadas, espolvorea el **tomillo**, *añade* una pizca de sal, un toque de pimienta, un hilo de aceite y la miel por encima
- Coloca el camembert preparado en la cesta de la airfryer
- Cocina a 180 ºC durante unos 8–10 minutos, hasta que el queso esté muy cremoso por dentro y la superficie ligeramente dorada
- Si ves que se dora demasiado pronto, baja a 170 ºC y alarga un par de minutos
- Mientras se hace el queso, mezcla en un bol la *harina* con la sal y el *pimentón Añade* el aceite y el agua poco a poco, mezclando hasta obtener una masa suave, no pegajosa
- Amasa 1–2 minutos, forma una bola y deja reposar tapada 5–10 minutos
- Estira la masa muy fina con un rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada, hasta dejar una lámina de 1–2 mm

- Corta en rectángulos o rombos pequeños, pincha con un tenedor y pincela ligeramente con un poco más de aceite
- Coloca las piezas en la cesta de la airfryer (en tandas, sin montar unas sobre otras) y cocina a 180 ºC durante 6–7 minutos
- Enfría sobre una rejilla para que queden bien crujientes
- Sirve el camembert asado aún caliente en su propio recipiente, con la pera, las nueces, el *tomillo* y la miel fundida por encima
- Acompaña con las regañás

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/camembert-asado-con-pera-nueces-tomillo-y-miel-con-reganas