

Camembert empanado con uvas tibias

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almendras: 100 grs.

Nueces: 4 g

Pan Rallado: 50 grs.

Huevos: 50 Unidades

Camembert: 2 Unidades

Duxelle de champignones

Limon: 1/2 Unidad

Guarnición

Eneldo: 4 Ramas

Uvas blancas: 1 Racimo

Uvas Rojas: 1 Racimo

Risotto al Barbera

Manteca: 50 g

Varios

Mezclum de Hojas Verdes: 200 grs.

Vinagreta

Aceto balsámico: 1/2 cdita.

Salvia: 1/2 grs.

Aceite De Oliva: 30 cc

Preparación de la Receta

- Procese las nueces con las almendras y el pan rallado.
- En un bowl mezcle los huevos con pimienta y sal.
- Pase el queso por el *huevo* y luego por la mezcla de nueces, almendras y pan rallado, nuevamente por *huevo* y por la mezcla anterior.
- Fría en abundante aceite caliente.

Guarnición

- Corte las uvas al medio y elimine las semillas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las uvas
- Condimente con pimienta.

Vinagreta

- Corte la salvia con la mano y mezcle en un bowl con aceite de oliva y aceto balsámico.

Presentación

- En el centro de un plato disponga una porción del mezclum de hojas verdes dándole volumen, encima el queso y las uvas al costado.
- Rocíe con la vinagreta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/camembert-empanado-con-ucas-tibias>