# 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-uvas-tibias**