

# Duraznos ahumados con miel de ceniza y brie asado

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Durazno**: 4 Unidades **Miel de abeja**: 2 Cucharadas

Tortilla: 1 Unidad Queso Brie : 1 Unidad

Para decorar:

Hierbabuena: A gusto Nuez caramelizada: A gusto

Flores comestibles: A gusto

# Preparación de la Receta

#### Para asar los duraznos

- Colocar en un sartén de hierro forjado y asar en horno de leña con brasa hasta que se vean dorados, pero no se deshagan, aproximadamente 10 minutos
- Remover del fuego y dejar enfriar sobre un plato frío
- Cortar a la mitad y remover el hueso utilizando un cuchillo o una cuchara pequeña.

### Para preparar la miel

- Tostar la tortilla al grill hasta carbonizar
- Remover y dejar enfriar
- Pulverizar la tortilla y agregar el polvo a la miel para bajar su dulzor, mezclar con el globo

#### Para asar el Brie

• Marcar rápidamente sobre el grill

• Remover del grill con una pinza y una pala y colocar sobre una tabla para picar y cortar en cuartos.

#### Para montar

- Colocar dos mitades de durazno en cada plato junto con un cuarto de queso Brie
- Rociar encima la miel
- Espolvorear con nueces caramelizadas
- Decorar con hierbabuena y flores comestibles.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/durzanos-ahumados-con-miel-de-ceniza-y-brie-asado