

Duraznos ahumados con miel de ceniza y brie asado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Durazno: 4 Unidades

Tortilla: 1 Unidad

Miel de abeja: 2 Cucharadas

Queso Brie : 1 Unidad

Para decorar:

Hierbabuena: A gusto

Flores comestibles: A gusto

Nuez caramelizada: 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>