elGourmet

Rollitos Crujientes con Camembert y Mermelada de Tomate por Julius Bienert

Ingredientes

Azúcar moreno: 1 cda
Tomates: 2 Unidades
Orégano: c/n
Clavo De Olor: 2 Unidad
Queso Camembert: 100 grs
Canela: 1 Rama
Mantequilla: 20 grs
Pasta filo: 2 Láminas
Pimienta Negra: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Rallar los tomates y ponerlos a sofreír en una olla con unas gotas de aceite, la canela, los clavos y el azúcar.
- Dejarlo a fuego medio-bajo durante 18 minutos.
- Extendemos las láminas de pasta filo y las pintamos con *mantequilla* fundida.
- Espolvoreamos con pimienta y *orégano*.
- Colocamos encima los trozos de camemebert y cerrar la pasta en forma de rollito.
- Hornear a 220 ºC durante 5-10 minutos, hasta que estén dorados.
- Servir los rollitos calientes y acompañar con la salsa de **tomate**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollitos-crujientes-con-camembert-y-mermelada-de-tomate-por-julius-bienert