Rollitos crujientes con camembert y mermelada de tomate

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Tomates maduros: 2 Unidades
Azúcar Negro: 1 cda.
Aceite De Oliva:
Queso Camembert: 100 g
Pimienta Negra:
Manteca: 20 g
Canela: 1 Rama
Clavo De Olor: 2 Unidades
Orégano seco: Cantidad necesaria
Masa Filo: 2 Hojas

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 220ºC.

Para comenzar

- Preparar la mermelada de **tomate**

Para ello

- Rallar los tomates y freírlos en una *cacerola* con unas gotas de aceite, la rama de canela, los clavos y una cucharada sopera de azúcar moreno
- Cocinar a fuego medio-bajo durante 18 minutos.
- Por otro lado, extender las láminas de masa filo y pintarlas con *manteca* fundida
- Después, espolvorear con pimienta y *orégano*
- Colocar encima los trozos de camembert y cerrar la pasta en forma de rollito.
- Hornear a 220º durante 5 minutos, hasta que estén dorados.
- Servir los rollitos calientes y acompañarlos con la mermelada de *tomate*.

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