

# Tarteletas de queso brie con aceite de pimentón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Guayaba:** Una pizca

**Sal:** A gusto

**Laurel:** 2 Hojas

**Manteca:** 2 cdas.

**Vino Tinto:** 1 Taza

**Masa de hojaldre:** 8 Discos

**Azúcar:** 1 cdita.

**Queso Brie:** 300 grs.

**Cebollas:** 4 Unidades

**Cebollines:** 4 Unidades

**Jengibre Picado:** 1 cdita.

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Pimentón rojo:** 2 Unidad

## Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas en fina pluma.
- Tome la parte central de los tallos del *cebollin* y corte en finas rodajas.
- En una sartén caliente con *manteca* cocine la *cebolla* a fuego mínimo durante 20 minutos
- A mitad de cocción agregue el *jengibre* picado junto con el *cebollin*
- Pasados los 20 minutos de cocción añada a la *cebolla* las hojas de *laurel*, el vino tinto, el azúcar y la sal, cocine durante 20 minutos más.
- Encienda la hornalla y coloque sobre el fuego directo el *pimiento* rojo hasta que la piel se queme
- Sobre el chorro de agua retire la piel.
- Corte los pimientos al medio y retire las semillas y las nervaduras, luego corte groseramente, colóquelos en la procesadora junto con el aceite de oliva y sazone con *guayaba* y sal, procese.
- Retire de la procesadora y tamice.
- Estire la masa de *hojaldre* y con un molde circular pequeño córtela.
- En una placa enmantecada acomode los círculos de masa, píntelos con *manteca* y cocine en horno precalentado a 200°C hasta *dorar* la masa.
- Corte el queso brie de la misma medida de las tarteletas.

## Armado

- Sirva dos tarteletas en un plato, encima coloque la *cebolla* con vino tinto y por ultimo el queso brie, espolvoree con azúcar y gratine con un soplete.

## Presentación

- Decore con el aceite de **pimentón**.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarteletas-de-queso-brie-con-aceite-de-pimenton>