Tostaditas con queso brie, damasco y caramelo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan de centeno: 1 Unidad
Endibias: 3 Unidades
Mostaza: Cantidad necesaria
Pimienta Negra: A gusto
Queso Brie: 200 grs.
Aceite De Oliva: A gusto
Caramelo: Cantidad necesaria
Damascos: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el pan en rodajas de forma diagonal.
- Corte los damascos por la mitad y retire el *carozo*.
- Corte las mitades de damascos en gajos.
- Corte el queso brie en trozos de la medida de las rodajas de pan.
- Corte las endibias a lo largo y en tiras gruesas, rocié con aceite de oliva.

Armado

- Unte las rodajas de pan con *mostaza* y encima el queso brie
- Colóquelas en una placa y cocine en horno bien caliente durante 5 minutos
- Retire, coloque las endibias sobre las tostadas, los gajos de **damasco** y rocié sutilmente con hilos de caramelo y espolvoree con pimienta negra recién molida.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tostaditas-con-queso-brie-damasco-y-caramelo