# Brie horneado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Monónimo

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Aperitivo
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 300 g. de Queso brie
- 2 cucharadas de Almendras picadas
- 2 cucharadas de Hojas de romero picadas
- 2 cucharadas de Mermelada de cerezas

## Preparación:

### Paso 1

Quita la corteza al queso y cortarlo en daditos. En un cuenco mezcla el brie con el romero y las almendras. Dispón la mermelada en el fondo de un cuenco apto para horno y reparte encima el queso. Hornea a 180º durante un cuarto de hora. Acompáñalo de baguettes cortaditas. Nota *: simplemente rascada con el cuchillo, no es necesaria cortarla