

QUESO BRIE ENVUELTO EN HOJALDRE CON SALCHICHA CRUJIENTE



INGREDIENTES

- 1 queso brie/camembert
- 2 masas hojaldre redondas refrigeradas
- 1 paquete salchichas
- Cebollino picado
- Sésamo tostado
- 1 huevo para pintar

MODO DE HACERLO

Abrir la tapa del queso. Cubrir el queso con una de las masas de hojaldre. Poner sobre la masa a los lados unos recortes de papel de horno. Poner por encima la otra masa de hojaldre. Repartir por los bordes de la masa de arriba la salchicha troceada y cortar tiras hasta llegar al borde del queso. Enrollar los trozos de salchicha con el hojaldre. Retirar el papel de horno y hacer lo mismo con la capa inferior de hojaldre y salchicha.

Pintar el hojaldre con huevo batido y espolvorear con sésamo. Llevar al horno y hornear a 180° durante 30-40 minutos hasta que esté dorado. Al sacar del horno, recortar la tapa de hojaldre y adornar con el cebollino picado.

Servir en una fuente, desprender los bocaditos de salchichas crujientes y mojar en el queso brie derretido.