

# Hoy cocinamos: hojaldres de brie con cebolla caramelizada

## [Hoy cocinamos: hojaldres de brie con cebolla caramelizada](#)

[imprimir](#)



Esta semana te hemos presentado algunos de los [mejores quesos del mundo](#) y, con lo difícil que ha sido escoger sólo cinco quesos, algunos de los más deliciosos se han quedado fuera. Es el caso del **brie**, un [queso](#) blanco francés elaborado con leche cruda de vaca. Por ello, nuestra receta de hoy tiene este ingrediente como protagonista. ¡Atrévete a preparar unos deliciosos hojaldres de brie con cebolla caramelizada y sorprende a tus invitados!

Aunque el brie es **un queso bastante graso** y debes controlar su consumo, es también una buena fuente de **calcio** y contiene grandes cantidades de **proteínas**. Hoy te traemos una receta realmente fácil de preparar y con un sabor exquisito.

### ¿Qué necesitas?

- 1 cucharada de mantequilla
- 100 gramos de queso brie
- 250 gramos de cebollas en rodajas finas
- 2 cucharadas de agua
- 1 cucharada de azúcar
- 1 hoja de hojaldre
- mostaza
- huevo para barnizar
- Introduce la cebolla, el agua, la mantequilla y el azúcar en tu **Chef Plus Induction**. Programa el menú Freír/Sofreír a 151 grados durante 12 minutos.
- Mientras, puedes ir cortando el brie y el hojaldre en cuadraditos (estos últimos más grandes).
- Cuando la cebolla esté caramelizada, al finalizar el programa, coloca pequeñas cantidades sobre el brie. También puedes añadir mostaza si te apetece.
- Seguidamente ya puedes cerrar el hojaldre y pintarlo con el huevo batido.
- Lo único que te falta es **hornear** los hojaldres durante 20 minutos y estarán listos para disfrutar.
- Prepáralo como aperitivo en una cena con amigos o en una comida con la familia y sorprende a tus comensales.

Etiquetas

[brie](#)

[cebolla](#)

[cebolla caramelizada](#)

[hojaldre](#)

[queso](#)

[Induction Pro](#)

## Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

## **Plain text**

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar