

Camembert al horno con ajo y perejil

Publicada por:

[imprimir](#)



- 10'
- 5'
- 4



Comentario nutricional

El camembert destaca por la presencia de vitamina B2 que interviene en el mantenimiento de una buena salud visual.

Modo express

1. Pique los dientes de ajo.
2. Introdúzcalos en un bol y añada el aceite de oliva y un poquito de perejil.
Mezcle a conciencia.
3. Disponga el preparado de ajo encima del queso y deje que macere durante unos minutos.
4. Introduzca el queso en la cubeta y programe el menú Horno a 162º durante 5 minutos. Antes de sacarlo, compruebe que esté dorado y un poco derretido por el centro.