

Hojaldres de Brie con cebolla caramelizada

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 32 '
- 4



Comentario nutricional

El queso brie es de los que más cantidad de colesterol contiene, así que modere su consumo.

Modo express

1. Programe el menú Freír/Sofreír a 151º durante 12 minutos. Introduzca la cebolla en rodajas finas, el agua, la mantequilla y el azúcar en la cubeta, removiendo de vez en cuando el contenido.
2. Corte el Brie en dados de 1,5x1,5 centímetros, y el hojaldre en 8 cuadrados de 5x5 centímetros.

3. Disponga una pequeña cantidad de mostaza encima de cada cuadrado de hojaldre. Añada encima una cucharadita de la cebolla caramelizada y un dado de Brie.
4. Cierre cada hojaldre juntando las 4 esquinas sobre el Brie. Pinte ligeramente la superficie con el huevo batido.
5. Programe el menú Horno a 180º 30 minutos y cierre la tapa, pero durante 10 minutos no introduzca nada en la cubeta para que ésta se caliente. Luego meta los hojaldres de 4 en 4, cierre de nuevo y hornee durante 20 minutos.