

Tapa de formatge brie i pernil salat



En calent és molt més gustosa que en fred. La podeu presentar com un farcellet en broqueta o pla en una safata. Quan fem aperitius o tapes no mirem a quant tocarà per cap perquè no agraden les mateixes a tothom i poden no menjar-ne com repetir.

Temps: 20 min.

Ingredients:

- – Formatge Brie
- – Pernil salat
- – Mel



Elaboració:

PAS 1: Enrotllem un tallet de brie amb pernil salat el deixem

al platet on el servirem.

PAS 2: Li posem un rajolí de mel al damunt. Després ho enforenem una mica. El pernil no queda sec.

Ho pots preparar com una broqueta o damunt d'un plat petit.



Bon Profit!