

Camembert al horno en freidora de aire con ciruelas

Tiempo total **17 Mins.** 5 Mins. Tiempo de preparación **12 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.730 kJ / 650 Kcal

Grasas: **39 g** Proteínas: **30 g**
Carbohidratos: **44 g**

INGREDIENTES

2 porciones

250 g de queso Camembert
0,5 cucharadita de aceite de oliva
2 ramitas de romero fresco
200 g de ciruelas
25 g de nueces
4 Kikkoman Salsa
cucharadas Barbacoa Teriyaki con
miel y sabor ahumado
0,5 de pimienta negra
cucharadita
2 rodaja de pan de masa madre
tostado

PREPARACIÓN

Pasos 1

250 g de queso Camembert - **0,5 cucharadita** de aceite de oliva - **2** ramitas de romero fresco
Haga unos cortes superficiales en la parte superior del Camembert, rocíelo con el aceite de oliva e introduzca las ramitas de romero en los cortes. Colóquelo en un recipiente apto para freidora de aire.

Pasos 2

200 g de ciruelas - **25 g** de nueces - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado
Corte las ciruelas en cuartos y mézclelas con las nueces y la Kikkoman salsa Teriyaki BBQ Ahumada con miel. Dispóngalas junto al Camembert y cocine en la freidora de aire a 200 °C durante 12 minutos.

Pasos 3

1 cucharada Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado - **0,5 cucharadita** de pimienta negra - **2 rodaja** de pan de masa madre tostado
Una vez finalizada la cocción, rocíe el Camembert y las ciruelas con un poco más de Kikkoman salsa Teriyaki BBQ Ahumada con miel, espolvoree la pimienta negra y sirva acompañado de las tostadas de masa madre.