

Wrap gratinado con queso Camembert y manzana



Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

600 g de manzana en gajos Ardo

10 g de romero Ardo

100 g de mantequilla

10 tortillas mexicanas

5 Camemberts

200 g de rúcula

Pimienta negra

300 g de endivias de Bruselas

2 dl de vinagreta de miel y mostaza

Modo de preparación

1. Ponga las manzanas en una sartén con la mantequilla y el romero. Cocínelas a fuego lento hasta que las manzanas se caramelicen. Reserve 1/3 para la ensalada.
2. Corte el queso Camembert en rodajas.
3. Lave la rúcula.
4. Realice rollitos con los gajos de manzana, la rúcula y el camembert.
5. Gratínelos el tiempo suficiente para que se derrita el queso.
6. Corte las endivias de Bruselas en juliana, añada el aderezo de miel y mostaza y termine la ensalada con las manzanas.

Alérgenos

Gluten

Milk

Mustard



We preserve nature's gifts