

ARBOLITOS NAVIDEÑOS DE QUESO BRIE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Salen 12 a 16 pinitos

Ingredientes

- 1 rueda de queso brie o queso La vaca que ríe
- 1/4 taza de miel
- 12 palitos de pretzels
- 1/3 taza de cranberries secas, picadas
- 1/3 taza de pistachos o nueces, picadas
- 1 cucharadita de perejil picado seco
- Miel picante o chile en escamas, opcional



Instrucciones:

1. Cortar el queso Brie en forma de triángulo (o usar queso Laughing Cow cortado previamente), primero a la mitad, luego la mitad de la mitad y así sucesivamente, hasta tener entre 12 a 16 triángulitos.
2. Picar las nueces y los cranberries, agregarlos a un plato no tan profundo junto con el perejil picado, mezclar todo bien.
3. En otro plato combinar la miel con la miel picante o chile en escamas, si los va a utilizar. Cortar los palitos de pretzels en pedazos pequeños.
4. Tomar un triángulo de queso, introducir el palito de pretzel en la parte inferior del queso.
5. Sumergir el queso Brie en la miel, cubriendo todos los lados, colocar en la mezcla de nueces, usar tus manos para cubrirlo bien y que quede bien adherido. Usar un cuchillo para presionar la mezcla en el árbol para cubrirlo por completo. Hacer lo mismo con todos los triángulos, servir y disfrutar.

Notas:

*Los puedes preparar con anticipación, guardarlo en el refrigerador mientras los sirves y ya cuando lo vayas a poner a la mesa, introducirles el pretzel.