



## BRIE CON TOCINO Y MIEL AL HORNO

### Instrucciones:

1. En una sartén pequeña cocinar el tocino, hasta que esté tostado y crujiente. Retirar y colocar sobre papel toalla para que escurra el exceso de grasa, dejar enfriar un poco.
2. Una vez listo, cortar el tocino con un cuchillo o utilizar la trituradora para que quede finamente picado.
3. Calentar el horno a 200 C (400 F) y cortar la parte superior del queso en cuadrícula, colocar el queso en un molde para hornear y hornear por 20 minutos o hasta que el centro del queso esté suave.
4. Mientras el queso está en el horno, en la misma sartén donde se cocinó el tocino, agregar el tocino picado y la miel, dejar que hierva a temperatura media, por unos minutos. Apagar la estufa.
5. Cuando el queso esté listo, sacarlo del horno, verter la mezcla de tocino con miel. ¡Servir, disfrutar y ser feliz!



5

MINUTOS



25

MINUTOS



1 DISCO DE  
QUESO

### Ingredientes:

- 1 círculo de queso brie o queso camembert
- 1/3 de taza de tocino cocinado, finamente picado
- 1/3 taza de miel
- Chile en escamas, opcional