



Bruschettas de queso brie con rosbif



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparación

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Medio



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva



Al gusto: Gallo Vinagre Balsámico de Módena

- 600g de carne vacía
- Pimienta, al gusto
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharada de romero
- 8 rebanadas de pan
- 1 brie
- 50g de rúcula
- Tomillo, al gusto

Modo de preparación

1

Sazonar la carne de vacía con sal, pimienta, ajo en polvo y romero. Rociar con aceite de oliva y frotar bien para que los sabores penetren en la carne. Dejar marinar, preferiblemente toda la noche.

2

Calentar aceite de oliva en una sartén y dorar la carne por todos los lados. Colocar en una bandeja de horno y hornear durante unos 40 minutos.

3

Cortar el rosbif en lonchas finas y reservar.

4

Tostar ligeramente las rebanadas de pan, colocar encima las lonchas de queso brie e introducir en el horno a 100°C para que el queso se funda ligeramente.

5

Colocar encima las lonchas de carne, las hojas de rúcula y un chorrito de Vinagre Balsámico Gallo y Aceite de Oliva Gallo. Terminar con unas hojas de tomillo y pimienta.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Balsámico de Módena

Vinagre Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide