


TOSTADAS DE QUESO BRIE Y MERMELADA DE PIQUILLOS

Ingredientes

- Piquillo de Lodosa Frasco B250 
- 90 gr de azúcar
- Zumo de ½ limón
- 1 cucharada de vinagre de Módena
- Rodajas de pan
- Queso brie
- Nueces troceadas
- Anacardos troceados
- Semillas de calabaza



Preparación

1. Abrimos el frasco de Piquillo de Lodosa Dantza y escurrimos. Son aproximadamente 180g escurridos.
2. Trituramos los Piquillos muy bien con ayuda de una batidora o robot de cocina.
3. Ponemos un cazo a fuego medio-bajo y le añadimos los piquillos triturados, el azúcar, el zumo de medio limón y la cucharada de vinagre de Módena y cocinamos sin dejar de remover unos 25 minutos.
4. Pasamos la mermelada a un tarro y reservamos hasta que se enfríe.
5. Troceamos el queso brie en taquitos gruesos.
6. Preparamos tostadas del pan que más nos guste. Podemos hacerlo en tostadora o en sartén.
7. Añadimos a cada tostada una capa generosa de mermelada de Piquillos, un taco de queso brie y terminamos decorando con semillas de calabaza, nueces y anacardos que podemos trocear con las manos.
8. ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de este aperitivo tan delicatessen que hará las delicias de cualquier reunión familiar o con amigos.