



Panini de Queso Brie, Manzana y Karo® Maple

Tiempo total: 15 min Porciones: 2

Un panini crujiente con el equilibrio perfecto entre lo dulce y lo salado.

INGREDIENTES

- Pan rústico o de centeno
- Queso brie en rebanadas
- Manzana en rodajas finas
- Mantequilla derretida
- Karo® Maple
- Jamón (opcional)
- Espinaca (opcional)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1. Barniza las rodajas de manzana con un poco de Karo® Maple y ponlas en un sartén hasta que se hagan caramelo. Luego retíralas y déjalas enfriar unos minutos.
2. Unta un poco de mantequilla en el pan y colócalo en el sartén caliente.
3. Agrega el queso brie y las rodajas de manzana. Puedes agregar jamón como proteína.
4. Cierra el panini, presiona ligeramente y cocina a fuego medio hasta que el pan esté dorado y el queso derretido. Puedes agregar espinaca si quieres darle un toque de sabor adicional.
5. Retira del fuego y disfruta mientras aún está calientito.

Más Recetas

WAFFLES DE COCO CON CLASEADO



9
INGREDIENTES

20
MINUTOS

4
PORCIONES

ADEREZO DE MOSTAZA



5
INGREDIENTES

5
MINUTOS

1/2 TAZA
PORCIONES

PANQUÉ DE NARANJA



9
INGREDIENTES

10
MINUTOS

8
PORCIONES

SMOOTHIE DE YOGHURT Y FRUTOS ROJOS



5
INGREDIENTES

5
MINUTOS

2
PORCIONES