



# CAMEMBERT AHUMADO

## Ingredientes

- 1 pera
- camembert
- 3 cucharadas de mantequilla
- 100 gr de mezcla de frutos secos-tostados
- 1 cucharada de miel
- 2 cucharadas de calvados
- pimienta
- galletas/pan
- uvas

## Necesita

- pro set
- woodchipper
- BBQ Flavour tablero de fumar
- BBQ Flavour madera de ahumado - albaricoque
- tabla de cortar de madera

Encender una pequeña cantidad de carbón vegetal y calentar el YAKINIKU® hasta una temperatura de 100 °C. Una vez alcanzada la temperatura, coloque el pro set en el Kamado. A continuación, coloque la rejilla de la rejilla de media luna en el nivel más alto del multilevel lift. Mientras tanto, pelar y cortar la pera en rodajas.

Ahora coloque la sartén en la rejilla de media luna de su Kamado. Poner la mantequilla en la sartén y añadir la pera en cuanto la mantequilla empiece a hacer espuma. Freír la pera durante unos 15 minutos. Mientras tanto, picar las nueces. A continuación, retire la sartén del Kamado y añada la miel, el calvados y las nueces. Mezclar bien la miel, el calvados y la mantequilla.

Coloque la tablero de fumar haya directamente sobre las brasas. En cuanto esté completamente chamuscado y un lado esté negro, dale la vuelta y colócalo en la parrilla. Colocar el camembert encima. Añada la madera de ahumado utilizando la woodchipper de leña y ahúme el queso durante 10-15 minutos. Cubrir el camembert con la mezcla de peras y nueces y terminar con un

sartén de hierro fundido

poco de pimienta recién molida. Servir con uvas, galletas o pan.

**Kamado set up:**

calor directo