



Tostada de brie con nueces

★ (2 votos)

tostada de brie con nueces

★ | aperitivo, entrante

para 4 personas
ingredientes

4 rebanadas de pan de
masa madre

Flora Oliva

100 gramos queso brie

Un puñado de nueces
picadas

hojas de canónigos

manzana en cortado por
la mitad y en rodajas finas

preparación (para 4 raciones)

para tostada de brie con nueces

1. Corta el pan, si es necesario, en lonchas de dos 1,5cm de grosor y tuestalas
2. Extiende un poco de Flora Oliva en las tostadas
3. Parte unas lonchas de queso brie y de manzana y colócalas sobre las tostadas
4. Añade un puñado de nueces y disfrutalo con un té verde

¡Sabroso!

información nutricional (por 100 gramos)

para tostada de brie con nueces

Energía (kcal)	1261,51 kcal
Energía (kJ)	5281,32 kJ
Proteínas	52,35 g
Carbohydrate incl. fibre (g)	231,67 g
Carbohydrate excl. fibre (g)	221 g
Azúcar	14,66 g
Fibra	10,67 g
Grasas	14,32 g
Grasas saturadas	6,32 g
Grasas no saturadas	6,72 g
Ácidos grasos monoinsaturados	3,37 g
Ácidos grasos poliinsaturados	3,35 g
Grasas trans	0 g
Colesterol	25 mg
Sodio	2210 mg
sal	5,52 g
vitamina A (mg)	538,55 IU
Vitamina C (mg)	2,85 mg
Calcio	225,85 mg
Hierro	14,74 mg
Potasio	604,26 mg