



Stollen de navidad tostado, al queso

Dulce típico de Alemania espolvoreado con azúcar glas y con pasas, acompañado de:

- Queso Stilton con mango y jengibre (Ref.39648) ó
- Queso Cahillis a la Guinness (Ref.40166)



1. Cortar el stollen en rodajas.



2. Pasar las rodajas a la plancha, sartén o tostadora



3. Cortar el queso Stilton de mango y jengibre y colocarlo sobre la rodaja.



3. Cortar el queso a la Guinness y colocarlo sobre la rodaja.

Supervivencias



- > Elaborado: 3 horas
- > Calentado: 20 min.

Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **5 - 7 días**

Plancha



3 min. a 150°C

Horno



1 min. a 180°C

Recomendaciones:

Antes de servir calentar en el horno durante 1 minuto a 180°



Complementos



Confit de higos



Confit de cebolla



Lemon curd



Compota de manzana