

Croissant caliente relleno de canónigos, queso stracciatella y pesto

🕒 20 minutos

📏 Fácil

👤 2 Personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack Primeros Brotes Canónigo
- 2 Croissants
- 15 g mantequilla
- 100 g de queso stracciatella
- Sal
- Pimienta negra
- Pesto
- 20 g de tomates secos
- Salsa de Módena y Miel



1 Cortamos los croissants por la mitad sin llegar hasta el final y los cocinamos en una gofrera pintada con mantequilla hasta que estén dorados.



2 Añadimos el queso stracciatella, extendiendo bien y salpimentamos.



3 Rellenamos el croissant tostado con pesto sobre el queso.



4 Añadimos los canónigos, cortamos los tomates secos en tiras y los colocamos sobre el queso.



5 Terminamos con un poco de salsa de módena y miel. Cerramos el croissant y servimos.

Productos de esta receta



1 pack Canónigos Especial Fruterías
Salsa de Módena y Miel Florette

