



## TARDALETAS DE SALSA DE ARÁNDANOS Y QUESO BRIE



### INGREDIENTES PARA 24 TARDALETAS:

- 24 tartaletas
- Medio tarro de **Salsa de Arándanos al Oporto Tracklements**
- 200 g de queso Brie cortado en dados
- Tomillo fresco para adornar

Precalentar el horno a 180°C y hornear las tartaletas durante 10 minutos.

Retirar del horno y añadir una cucharadita de **Salsa de Arándanos al Oporto Tracklements** junto con un dado de queso Brie.

Hornear durante aproximadamente 10-15 minutos más o hasta que se doren las tartaletas. Añadir unas ramitas de tomillo para adornar.