Brick de queso reblochon, magret ahumado y Friseline

La vinagreta

1- Mezcle el aceite de avellana y el vinagre de vino tinto. Eche sal y pimienta.
2- Reserve.

La Friseline

1- Lamine la Friseline en trozos de tamaño medio. Sazone con la vinagreta.
2- Reserve.

Los bricks de reblochon

1- Precaliente el horno a 180 grados.
2- Doble cada hoja de brick por la mitad.
3- Envuelva las raciones de reblochon en los bricks y tenga cuidado de doblar correctamente cada extremo.
4- Dore los bricks en una sartén con aceite de oliva.
5- Una vez dorados los bricks, se ponen en el horno durante aproximadamente 5 minutos.

4 personas

- 3 Friseline
- 8 Hojas de brick
- 8 raciones de Reblochon
- 20 lonchas de Magret ahumado
- Cebollino
- 40 g de Avellanas tostadas molidas
- 4 cucharadas de Aceite de avellana
- 1 cucharada de Vinagre de vino tinto

- Aceite de oliva
- Sal, Pimienta