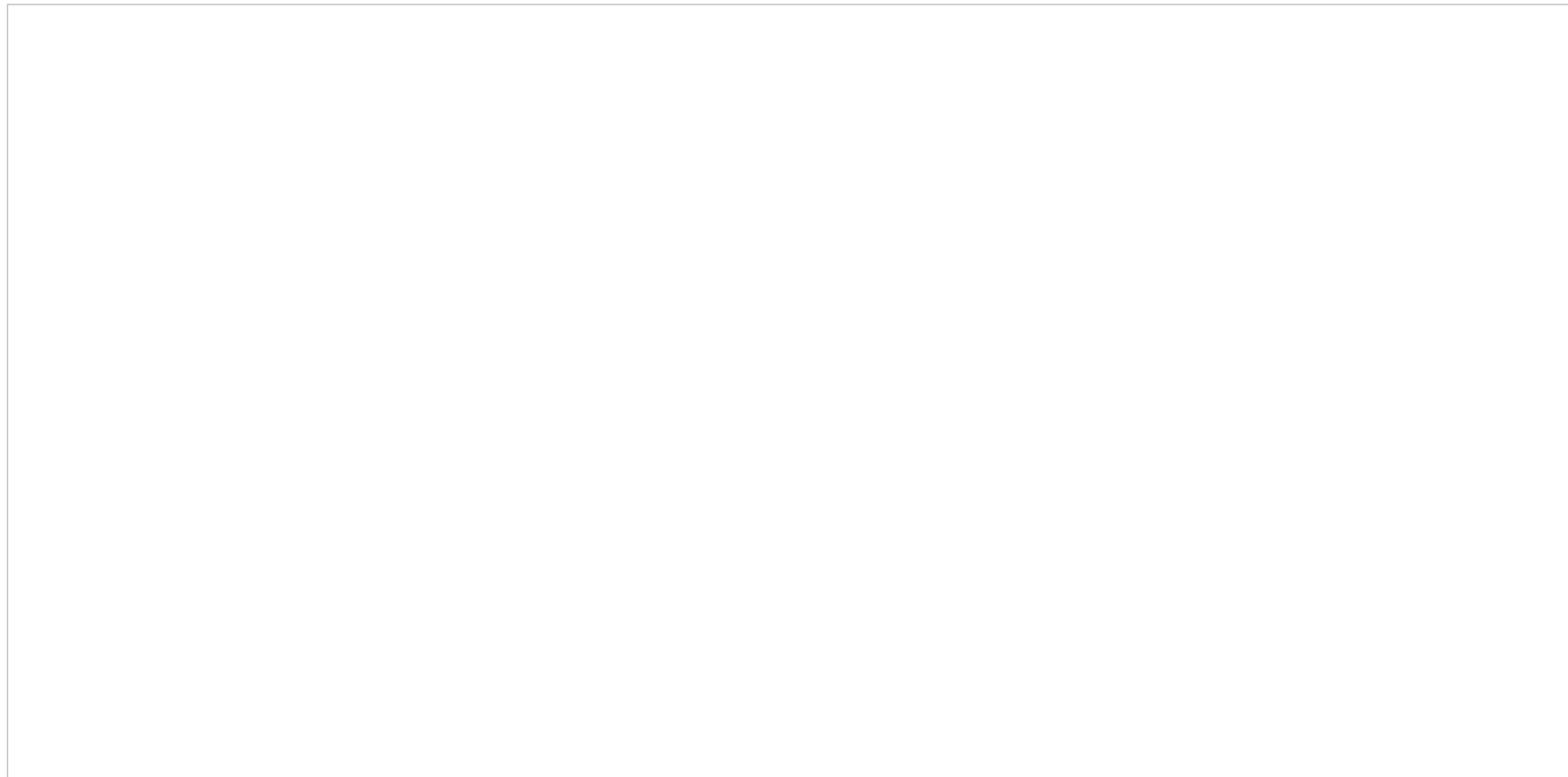


El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Panceta con Queso Brugge Rodenbach

Panceta con Queso Brugge Rodenbach



Ingredientes:

- 1 trozo de panceta de 1500 g a 2000 g, con corteza
- 200 g de Queso Rodenbach en cubitos
- ½ litro de caldo de res
- 150 g de mantequilla
- Ralladura de limón
- 1 guindilla picada fina
- 2 huevos
- 250 g de carne de ternera, picada
- 100 g de miga de pan (barra o pan de pueblo)
- 200 g de champiñones (picados finos)
- 1 ramo de perejil, picado fino
- 100 g de chorizo, picado fino
- 1 manojo de cebolleta, picada
- Sal y pimienta

Bereiding:

Con un corte lo más profundo posible, abrir la panceta por el lado corto y frotar la superficie con sal y pimienta.

Mezclar todos los ingredientes en una fuente, rellenar la panceta con la mezcla y cerrar la panceta cosiéndola con hilo de algodón.

Colocar la panceta en una bandeja para hornear engrasada con mantequilla, cubrir con la mantequilla y el caldo de res y hornear 2 horas a 180°C. Darle la vuelta a la panceta cada 30 minutos.

4 personen

160 min

Plato principal

3

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/panceta-con-queso-brugge-rodenbach>