

Lista de ingredientes para la receta Fondue tradicional Suiza, Fondue de Beignets de queso

Fondue de Beignets de queso

- Queso Brie 300 grs.
- Huevo 1 Unidad
- Sal Cantidad necesaria
- Claras 2 Unidades
- Leche tibia Cantidad necesaria
- Levadura 1 cda.
- Queso Camembert 300 g
- Queso de Cabra 300 g
- Aceite Cantidad necesaria
- Harina 1 Taza

Fondue Tradicional Suiza

- Vino blanco seco 1 Vaso
- Sal A gusto
- Nuez Moscada A gusto
- Maicena 3 cda.
- Queso Emmental rallado 300 g
- Ajo 1 Diente
- Kirsch 45 cdas.
- Queso gruyere rallado 300 g

Pinchos

- Jamón cocido 200 g
- Pechuga de pollo cocida 1 Unidad
- Pan A gusto

Salsa 1

- Jugo de Limón 1 cda.
- Yogurt Natural 1 1/2 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Perejil picado 1 cda.

Salsa 2

- Yema 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Perejil picado 1 cda.
- Alcaparras 1 cda.
- Mayonesa 2 cdas.

Salsa 3

- Jugo de Limón 1 cedita.
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Ajo picado 1 Diente
- Perejil picado 1 cda.
- Chile jalapeño picado 1 cedita.