Fondue bourguignone y de queso

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fondue bourguignonne

Cebollas: 2 Unidades
Lomo: 1 k
Aceite: 2 L

Fondue de queso

Gruyere: 100 g
Provolone: 100 g
Gouda: 150 g
Fontina: 150 g
Emmental: 100 g
Vino Blanco: 200 cc
Pecorino: 150 g
Dambo: 150 g

Opción I - Mayonesa de ajos

Sal: A gusto
Yema: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 100 cc
Ajo: 2 Dientes

Opción II

Jugo de Limón: 2 cdas.
Sal: A gusto
Palta: 1/2 Unidad
Crema de leche: 50 cc

Opción III

Jugo de Limón: 1 cda.
Ciboulette: 1 cdita.
Crema de leche: 50 cc

Cognac: 1 cda.

Anchoas: 3 Filetes

Opción IV

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Huevos duros: 2 Unidades

Opción V

Tomillo: 1 cdita.
Sal: A gusto
Romero: 1 cdita.
Mostaza de Dijon: 2 cdas.

Perejil: 1 cdita.
Ciboulette: 1 cdita.
Crema de leche: 1 cdas.
Cognac: 1 cdita.

Opción VI

Sal: A gusto
Salsa de tomate: 200 cc

Salsa Tabasco: A gusto

Preparación de la Receta

Salsas

Opción I - Mayonesa de ajos

- En un mixer coloque la yema con el aceite de oliva , el *ajo* picado el *jugo* de *limón* y sal
- Haga una *mayonesa*.

Opción II

- Pique finamente la échalote.
- En un mixer disponga la *palta*, el *jugo* de *limón*, la sal y procese
- Incorpore la *crema* y la échalote picada

Opción III

- Pique el *ciboulette*
- En un mixer ponga las anchoas, el *ciboulette*, el Cognac, la *crema* y el *jugo* de *limón*.

Opción IV

- En un mixer ponga *huevo* duro, *alcaparras* y aceite de oliva
- Procese.

Opción V

- Pique las hierbas
- En un bowl mezcle la *mostaza* de Dijon, las hierbas, sal, la *mayonesa*, la *crema* y el Cognac.

Opción VI

- En una sartén con aceite caliente la salsa de *tomate*, condimente con la salsa tabasco.

Fondue bourguignonne

- Corte la *cebolla* en aros. Corte la carne en cubos. Acomode sobre la *cebolla*
- Reserve en la heladera.
- Caliente el aceite.

Fondue de queso

- Corte las manazanas en cubos.
- Corte el *apio* en trozos medianos.
- Corte el pan en cubos grandes
- Ralle los quesos
- Reserve.
- Frote el fondo de la *cacerola* con *ajo*.
- Agregue el vino y poco a poco los quesos
- Revuelva constantemente con cuchara de madera.

Final

- Coloque los recipientes donde preparó las fondue encima de braseros pequeños.
- Acompañe con las salsas en bowl individuales

- Té caliente para la fondue de queso o cualquier otra bebida caliente.
- Vino tinto para la fondue bourguignonne.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fondue-bourguignone-y-de-queso