

# 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.

**Perejil:** 1 cdita.

**Sal:** A gusto

**Ciboulette:** 1 cdita.

**Romero:** 1 cdita.

**Crema de leche:** 1 cdas.

**Mostaza de Dijon:** 2 cdas.

**Cognac:** 1 cdita.

## Opción VI

**Sal:** A gusto

**Salsa Tabasco:** A gusto

**Salsa de tomate:** 200 cc

# 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 manzanas 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>