Fondue Bourguignonne Tradicional



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite Vegetal: 1 Litro
Lomo: 800 Gramos
Pechuga de pollo: 500 Gramos
Salchichas de cerdo: 500 Gramos

Alioli

Diente de ajo: 1 unidad
Limón para su jugo: 1 unidad
Mayonesa: 3 cdas
Mostaza: 1 cdta
Sal y Pimienta: c/n

Salsa de Krein

Limón para su jugo: 1 unidad
Queso Blanco: 3 cdas
Rábano picante rallado: 1 cda
Sal y Pimienta: c/n

Salsa roja

Azucar: 2 cdts
Chile picado: 1 unidad
Cilantro Picado: c/n
Ketchup: 1/2 Taza
Sal: c/n
Salsa sweet chili: 1 cda
Vinagre Blanco: 1 cdta

Salsa Verde

Aceite De Oliva: 2 cdas
Albahaca: c/n
Alcaparras: 1 cda
Diente de ajo: 1/2 unidad
Menta: c/n
Mostaza: 1 cdta
Perejil: c/n
Sal: c/n
Vinagre de vino: 1 cdta

Preparación de la Receta

- Cortar el *lomo* y el *pollo* en cubos y reservar.

Salsa Krein

- Rallar *rábano* picante y mezclar con *jugo* de *limón*, queso blanco, sal, pimienta y reservar.

Alioli

- Rallar el diente de *ajo* y mezclar con *mostaza*, *mayonesa*, sal, pimienta y *jugo* de *limón* y reservar.

Salsa roja

- Mezclar *ketchup*, azùcar, *chile* picado, *vinagre*, salsa sweet *chili*, *cilantro* picado, sal y reservar.

Salsa verde

- En mortero machacar *ajo* y un poco de sal para hacer una pasta.
- Agregar hojas de *albahaca*, *menta*, *perejil* y seguir machacando.
- Añadir *mostaza*, *vinagre* de vino, *alcaparras* picadas, aceite de oliva y mezclar hasta integrar y reservar.

Armado

- Colocar en el recipiente de fondue aceite y llevar a calentar en el centro de la mesa.
- Una vez caliente pinchar alguna carne con el tenedor individual y llevar a freír.
- Servir con las salsas para elegir las combinaciones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fondue-bourguignonne-tradicional