

Fondue Bourguignonne Tradicional

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite Vegetal: 1 Litro

Pechuga de pollo: 500 Gramos

Lomo: 800 Gramos

Salchichas de cerdo: 500 Gramos

Alioli

Diente de ajo: 1 unidad

Mayonesa: 3 cdas

Sal y Pimienta: c/n

Limón para su jugo: 1 unidad

Mostaza: 1 cdta

Salsa de Krein

Limón para su jugo: 1 unidad

Queso Blanco: 3 cdas

Sal y Pimienta: c/n

Rábano picante rallado: 1 cda

Salsa roja

Azucar: 2 cdts

Chile picado: 1 unidad

Ketchup: 1/2 Taza

Salsa sweet chili: 1 cda

Cilantro Picado: c/n

Sal: c/n

Vinagre Blanco: 1 cdta

Salsa Verde

Aceite De Oliva: 2 cdas

Alcaparras: 1 cda

Menta: c/n

Perejil: c/n

Vinagre de vino: 1 cdta

Albahaca: c/n

Diente de ajo: 1/2 unidad

Mostaza: 1 cdta

Sal: c/n

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*, azúcar, *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>