Fondue de queso



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Croutons de pan: A gusto
Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 1 Taza
Fecula De Maiz: 1 1/2 cda.
Queso Gruyere: 200 g
Queso Emmental: 200 g
Ajo: 1 Diente
Kirsch: 50 cdas.

Varios

Panceta ahumada: 10 Fetas
Ciruelas secas: 10 Unidades
Jamón cocido: 150 g

Preparación de la Receta

- Ralle ambos quesos.
- Pele el *ajo*.
- Hidrate la fécula ce maíz con el kirsch

Armado

- Envuelva las ciruelas en las *fetas* de *panceta*.
- En una olla caliente, frote el diente de *ajo*, agregue el vino junto con los quesos rallados, cocine a temperatura baja mezclando constantemente.
- Incorpore la fécula hidratada y mezcle hasta que espese y se forme una *crema*.
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con croutons, el *jamon cocido* a gusto y las ciruelas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fondue-de-queso-3