

# 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 de 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 *jamón cocido* a gusto y las ciruelas.

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