

# Fondue de Queso Tradicional

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Almidón de Maíz:** 2 cdas

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Nuez Moscada:** c/n

**Queso Gruyere:** 500 Gramos

**Cubos de pan:** c/n

**Vino Blanco:** 1 Taza

**Papines hervidos:** c/n

**Queso Raclette:** 250 Gramos

## Preparación de la Receta

- Calentar media taza vino blanco hasta el punto del hervor.
- Agregar queso raclette rallado y queso gruyere rallado y dejar que se funda a fuego suave sin dejar de remover.
- Disolver el almidón de maíz en el vino blanco restante y añadir a los quesos mientras se disuelven.
- *Condimentar* con nuez moscada.
- Frotar un diente de *ajo* por el interior de la ollita de cobre de la fondue y trasvasar los quesos fundidos y ligados a esta olla que irá el centro de la mesa con un quemador en la base para mantener la temperatura.
- Servir con papines hervidos y cubos de pan.

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