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 banco 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