Fondue tradicional Suiza, Fondue de Beignets de queso



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fondue de Beignets de queso

Queso Brie: 300 grs.
Sal: Cantidad necesaria
Leche tibia: Cantidad necesaria
Queso Camembert: 300 g
Aceite: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad
Claras: 2 Unidades
Levadura: 1 cda.
Queso de Cabra: 300 g
Harina: 1 Taza

Fondue Tradicional Suiza

Vino blanco seco: 1 Vaso
Nuez Moscada: A gusto
Queso Emmental rallado: 300 g
Kirsch: 45 cdas.
Sal: A gusto
Maicena: 3 cda.
Ajo: 1 Diente
Queso gruyere rallado: 300 g

Pinchos

Jamón cocido: 200 g
Pan: A gusto
Pechuga de pollo cocida: 1 Unidad

Salsa 1

Jugo de Limón: 1 cdita.
Yogurt Natural: 1 1/2 cdas.
Perejil picado: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa 2

Yema: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto
Alcaparras: 1 cda.
Perejil picado: 1 cda.
Mayonesa: 2 cdas.

Salsa 3

Jugo de Limón: 1 cdita.
Ajo picado: 1 Diente
Chile jalapeño picado: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Perejil picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

Fondue Tradicional Suiza

- Pele el *ajo*, frótelo en una *cacerola* e incorpore el vino
- Lleve a fuego mínimo.
- Coloque en un recipiente la *maicena* junto con el kirsch
- Mezcle bien hasta disolver.
- Una vez que el vino rompa el hervor, vierta la *maicena* disuelta y mezcle rápidamente con una cuchara de madera.
- Incorpore luego ambos quesos y mezcle nuevamente hasta que los quesos se derritan
- Condimente con nuez moscada y sal.

Pinchos

- Corte el *jamón cocido*, el pan y el *pollo* en daditos.
- Arme los pinchos con un dadito de *pollo* y pan y *jamón* y pan.

Fondue de Beignets de queso

- Corte los quesos en dados.
- Coloque en un recipiente la *levadura* junto con la leche
- Mezcle hasta disolver.
- Vierta la *harina* en un bowl y haga un hueco en el centro
- Añada el *huevo* y la *levadura* disuelta
- Mezcle bien
- Tape la masa y deje reposar durante tres horas.
- Bata las claras a punto nieve y condimente con una pizca de sal.
- Luego añada las claras a la masa y mezcle con movimientos envolventes.
- Coloque un dado de queso por pinche
- Pase los pinches por la masa y fríalos en aceite bien caliente hasta *dorar* y cuidando que no se peguen
- Retire y escurra sobre papel absorvente.

Salsa 1

- Coloque en un bowl el yogurt, el *jugo* de *limón* y el *perejil*
- Condimente con sal y pimienta
- Mezcle.

Salsa 2

- Coloque en un bowl la *mayonesa* junto con el *perejil*, la yema de *huevo* y las *alcaparras*
- Mezcle.
- Condimente con sal y pimienta.

Salsa 3

- Coloque en un bowl el aceite de oliva junto con el *chile*, el *perejil*, el *jugo* de *limón* y el *ajo* picado
- Mezcle.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva las fondues y acompañe con las salsas.

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