

# 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 absorbente.

## 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>