elGourmet

Salsa 4 quesos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso Gruyere: 100 g
Queso Parmesano: 100 grs.
Queso Azul: 50 grs.
Salsa Bechamel: 1 L
Crema de leche: 200 cc
Queso Mozzarella: 100 g

Preparación de la Receta

- En un soutoir o sartén calentar la *crema* y en el fundir los quesos rallados (gruyere, muzzarella, azul y parmesano) una vez fundidos incorporar la salsa bechamel y la *albahaca* cortada *chiffonnade*.

Emplatado ñoquis a los 4 quesos

- Una vez cocidos los ñoquis volcarlos sobre la salsa, colocar en un plato, *gratinar* y decorar con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-4-quesos