

Salsa cuatro quesos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vino Blanco: 500 cc

Crema de leche: 200 cc

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Queso Gruyere: 75 g

Queso cuartirolo: 75 g

Pimienta: A gusto

Queso Roquefort: 50 g

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* coloque el vino y deje reducir.
- Baje el fuego a mínimo y agregue el queso cuartirolo.
- Incorpore el parmesano rallado bien fino y el gruyere.
- Por último añada el roquefort.
- Cocine a fuego suave revolviendo continuamente con cuchara de madera.
- Agregue la *crema* de leche y condimente con pimienta negra recién molida.

- Para pastas frescas o rellenas

- Gratinadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-cuatro-quesos>