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