Fondue de Queso

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: SrFeo **Recetizador:** Miriam25



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Sustituir el queso gruyere por queso de tetilla gallego.

Descripción:

Existen preparados especiales para fondue de queso que pueden ponerse directamente en la fondue sin preparación previa.

Ingredientes para 4 personas :

- 600 gr de Queso Gruyere rallado
- 300 ml de Vino Blanco
- 1 diente de Ajo
- Nuez moscada
- Sal
- Pimienta
- Encurtidos variados
- Pan

Preparación:

Paso 1

Frotamos las pareces de un cazo con el ajo partido por la mitad para que coja el sabor.

Paso 2

En un cuenco mezclamos el queso con el vino blanco y lo trabajamos hasta que quede bien integrado.

Paso 3

Vertemos la mezcla en el cazo impregnado con el ajo, lo ponemos a fuego medio sin dejar de remover suavemente hasta que se funda el queso por completo.

Paso 4

Salpimentamos y añadimos un pellizco de nuez moscada.

Paso 5

Trasladamos la mezcla al cazo de la fondue y lo ponemos sobre el infiernillo encencido. Servir en el centro de la mesa acompañado de los encurtidos y los trozos de pan cortado en dados.