Queso y cerveza pa' mojar

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 140 g de queso Cheddar rallado
- 120 ml cerveza
- 125 ml de leche evaporada
- 1 huevo batido
- ¼ cucharadita de salsa Worcester
- ½ cucharadita de mostaza de Dijon
- 1 cucharada de Maicena diluida en 1 cucharada de agua
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Calentar en una cazuela la leche, el huevo, la mostaza, la salsa Worcester y la mitad del queso. Remover bien

con las varillas, agregar entonces la cerveza, la mezcla de maicena y el resto de queso, poco a poco, para que se integre en la crema. Cocinar durante 10 minutos.