



## Consejo del chef

Servir el aligot en una fondue acompañado de las brochetas.

## Raciones para -1

Brochetas de carne y champiñones

**400 gr** Patatas de guarnición

**50 gr** Mantequilla

1 Diente de ajo

**75 gr** Crème fraîche

**200 gr** Gruyere

1 Mozzarella fresca

Sal y pimienta

- 1 Cocer las patatas en abundante agua con sal, triturar en caliente con un prensa patatas.
- 2 Colocar en un cazo a fuego medio, y añadir el diente de ajo rallado, la mantequilla, y mezclar.
- 3 Cuando se derrita, verter la crème fraîche, el queso gruyere rallado, la mozzarella cortada en cubos y remover hasta que se integren del todo. Corregir de sal y pimienta.
- 4 Cocinar a la plancha las brochetas de entrecot con champiñones al grill con un poco de aceite y salpimentar.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/aligot-con-pinchos-de-carne/>

**COOKING**  
**LOVERS** 