Pan fondue de queso a la barbacoa



Consejo del chef

Retirar y desenvolver con cuidado, cortar el sombrero en palitos que sirvan para dipear y decorar la fondue con cebollino fresco picado.

Raciones para 4

- ❏ **1** Hogaza de pan
- ❏ **150 gr** Queso gouda rallado
- ❏ **80 gr** Queso grana padano
- ❏ **1** Queso mozzarella
- ❏ **270 ml** Nata para cocinar
- ❏ **50 gr** Mayonesa
- ❏ **20 gr** Cebolla morada
- ❏ Sal y pimienta
- ❏ Cebollino

1. En una batidora incorporar el queso gouda y el grana padano rallados, el queso mozzarella cortado en porciones, la nata, la mayonesa y la cebolla picada. Salpimentar y batir el conjunto hasta conseguir una mezcla cremosa y homogénea.

2. Cortar la parte superior del pan y vaciar el interior del mismo. Verter en él la mezcla de quesos hasta rellenar por completo y cerrar con la parte superior de nuevo.

3. Envolver el pan con papel de aluminio y cocinar durante 40 minutos aproximadamente en la bandeja superior de la barbacoa previamente precalentada o mientras se cocinan otros alimentos.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pan-fondue-queso-barbacoa/