



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/>

