

Pan fondué de queso a la barbacoa

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Retirar y desenvolver con cuidado, cortar el sombrero en palitos que sirvan para dípear y decorar la fondué 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 llenar 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/>

