



Consejo del chef

Solo queda encender unas velas, abrir una botella de vino y servir la fondue caliente para disfrutar de una mágica cena para dos.

Raciones para 1

2 vasos
Vino blanco seco

200 g
Queso Guyere

200 g
Queso Emmental

200 g
Queso Gouda

2 cucharadas
Maicena express

4 cucharadas
Aguardiente

1/2 cucharadita
Nuez moscada

1 diente
Ajo

Pimienta

Pan y los acompañamientos que desees servir

- 1 Para preparar la olla donde haremos la fondue de queso, frota un diente de ajo y en frío añade los tres tipos de queso, el vino y el aguardiente, y ralla un poco de nuez moscada por encima.
- 2 Enciende el fuego y pon el queso a derretir a baja potencia removiéndolo poco a poco para que se mezcle todo bien.
- 3 Cuando el queso esté derretido, añade 30gr de maizena y déjalo en el fuego unos minutos más.
- 4 Prepara unas brochetas de patata, cherrys o setas para mojar en el queso derretido.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/fondue-de-queso/>

