

Fondue quesos

Tipo de plato: Varios | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

300 gr Queso gruyere

300 gr Queso emmental

1 dientes Ajos

2 cucharadita/s Maicena

200 ml Vino blanco

2 cucharada/s Kirsch - arguardiente de cerezas

Pimienta negra - molida

Nuez moscada

1 Pan - integral o blanco cortado en tacos

ELABORACIÓN

Se corta el queso en daditos pequeños. Así se fundirá lentamente. Cortar el diente de ajo por la mitad y frotarlo por el recipiente que donde se va a hacer la fondue.

Después ponemos el vino blanco y los daditos del grouyere. Todo esto a fuego lento y sin dejar de mover con una cuchara de madera. Seguido añadimos los daditos de queso emmental y nuevamente sin dejar de mover, y con el fuego todavía al mínimo, añadimos el kirsch, con la maicena disuelta en él. Removemos el conjunto hasta que quede cremoso. Por ultimo añadimos la nuez moscada y la pimienta. Servir en la mesa sobre un ?rechaud? o fuego portátil, con taquitos de pan. El pan ideal es candela semintegral con mucha corteza, o barra de pan blanco. Durante la comida, es importante ir removiendo al mismo tiempo que se meten los pinchos o los tenedores con el pan. Sobre todo hay que remover el fondo, ya que se os puede pegar del calor del mechero y esto estropearía el final de la fondue.