

Será por recetas



Fondue suiza

Entrantes

 4 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 02/04/2012

Ingredientes

- 150 g de queso (100 g de emmental y 50 de gruyer)
- 100 cc de sidra
- 300 g de pan integral en dados
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de fécula de patata o maíz

Elaboración

Primer frotar el cazo de la fondue (el caquelón) con el diente de ajo. Echar los quesos cortados en láminas y la sidra.

Desleír bien la fécula en medio vaso de sidra.

Poner a fuego muy suave, removiendo en forma de ochos (no en redondo). Cuando empiece a derretirse el queso, añadir la fécula. En este momento ya puede llevarse a la mesa, colocando el cazo sobre tu hornillo.



Autor receta de Fondue suiza

Quanttron

 53 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 02/04/2012