

# Fondue de queso



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/fondue-de-queso>

## Preparación

Cortar y rallar los quesos Fontina, Emmental y Gruyere con un rallador grueso. Incorporar el queso rallado en una olla (preferentemente en una de hierro esmaltada o de teflón) y fundir junto con el vino blanco. Revolver continuamente con cuchara de madera para homogeneizar la preparación. Una vez que comienza a tomar cuerpo, agregar un poco de fécula y revolver hasta que tome el punto de consistencia deseado. Condimentar con pimienta a gusto. Cortar el pan francés en cubos y preparar los pinchos para remojarlos en la fondue. Fuente: RevistaMaru.com



## Ingredientes

- 200 gramo/s Queso fontina
- 200 gramo/s Queso Emmental
- 200 gramo/s Queso Gruyere
- 400 cc. Vino blanco
- 1 poco Fécula de maíz
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Pan francés

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Una cocinera experta, Visitas, Snacks, Appetizer-Entrada