



# Fondue de queso

## INGREDIENTES

- 2 Tazas de queso emmental rallado
- 2 Tazas de queso gruyere
- 1 Diente de ajo
- 2/3 Taza vino blanco seco
- 1 Cda de limón
- 1 Cda de maicena
- 2 Cdas de Kirsch o Brandy
- Nuez moscada
- Pimienta
- Paprika (opcional)

Para Servir:

- Pan francés en cubos
- Tomates cherry
- Hongos frescos
- Alcachofas
- Brócoli

## PREPARACIÓN

Frota la fonduccera con el diente de ajo. Agrega el vino y el limón, cocina a fuego medio hasta que haga burbujas. Baja el fuego y ve agregando los quesos. Revuelve con una cuchara de madera. En un recipiente, mezcla la maicena con el kirsch o brandy, después hazlo con el queso y sigue revolviendo hasta que el queso esté liso y espeso. No dejes que hierva.

Sazona con nuez moscada rallada y paprika (opcional). Sirve con alcachofa, pan francés, tomates cherry, hongos y brócoli en una bandeja.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

[www.magefesa.com.ve](http://www.magefesa.com.ve)