



FONDUE DE QUESO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ pieza de cebolla finamente picada
- ½ taza de vino blanco
- 1 cucharada de jugo de limón
- 500 g de queso gouda, rallado
- 2 cucharaditas de fécula de maíz disuelta en ¼ taza de agua (60 ml)
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- ½ cucharadita de nuez moscada
- ½ cucharadita de sal
- Cubos de pan para acompañar

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, añade el vino y el jugo de limón, cocina hasta que rompa el hervor.
2. Agrega el queso junto con la fécula, la pimienta, la nuez moscada y la sal, deja cocinar hasta que se funda por completo el queso moviendo constantemente.
3. Retira del fuego, coloca en una fonduecera y acompaña con los cubos de pan.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4