



## FONDUE DE QUESO CON VERDURAS

### Ingredientes:

- 1 cucharada de mantequilla
- 1 diente de ajo, picado
- 1 taza de vino blanco
- 300 g de queso gruyere, rallado
- 500 g de queso gouda, rallado
- 2 cucharadas de fécula de maíz hidratadas en ½ taza de agua
- ½ taza de crema
- Nuez moscada, al gusto
- Sal y pimienta, al gusto
- 250 g de brócoli, cortado en ramilletes y cocido
- 250 g de coliflor, cortada en ramilletes y cocida
- 2 calabazas, en rodajas y ligeramente asadas
- 200 g de salchichas cocteleras
- 1 rebanada gruesa de jamón, picado en cubos grandes

### Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla, fríe el ajo, agrega el vino blanco deja que se evapore un poco, agrega los quesos, la fécula de maíz, la crema y sazona con la nuez moscada, sal y pimienta.
2. Deja cocinar hasta que se funda por completo el queso moviendo constantemente. Retira del fuego, coloca en una fonduecera.
3. Ofrece acompañando con las verduras, las salchichas y el jamón.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4