



Fondue de queso untable 4 Quesos

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Aprendé a preparar el clásico fondue de cuatro quesos untables con ilolay.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



30-60 min aprox.

Libre de Glúten



Si

Vegetariana



No

Producto ilolay

Simple
4 Quesos

INGREDIENTES

- Sal, Pimienta y Tomillo
- 1 Zanahoria
- 1 Zucchini
- 2 cdas Crema
- 190 gr Queso Untable 4 Quesos
- 150 gr Carne de vaca magra
- 2 Dientes de ajo
- 4 Champignones
- 4 Repollitos de Bruselas
- 1/2 pechuga de pollo

PREPARACIÓN

1. Lavar y cortar el zucchini en juliana y la zanahoria en rodajas. Pueden servirse crudos o hervirlos partiendo de agua fría hasta que se tiernicen un poco. Del mismo modo hervir los repollitos.
2. Lavar los champignones.
3. Cortar la carne de vaca y pollo en cubos y dorarlos.
4. Pelar y cortar los ajos a la mitad, quitar el brote y colocar en una olla junto con la crema. Llevar a hervor y bajar el fuego a mínimo. Agregar el Queso Untable 4 Quesos y, con ayuda de una cuchara de madera o batidor, unificar con la crema.
5. Salpimentar y agregar el tomillo. Llevar a hervor nuevamente.
6. Presentar los vegetales y la carne en una bandeja junto con pinchos largos manteniendo la fondue caliente, o servir las verduras en platos individuales y salsear con la fondue.
7. Se puede disfrutar esta receta con las verduras de estación y tipos de carnes que desée.