https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/fondue-de-queso-dop-san-simon-de-la-costa-dop-queso-tetilla-y-dop-arzua-ulloa-con-ixp

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA
Nome feminino. De lat. experiencia.

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE

XUNTA DE GALICIA

Fondue de Queso DOP San Simón de la Costa, DOP Queso tetilla y DOP Arzúa-Ulloa con IXP Pan Gallego

Fácil
30 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

- 1/2 queso DOP San Simón de la Costa
- 1/2 queso DOP Arzúa-Ulloa
- 1/2 queso DOP Queso tetilla
- 3 chorizos picantes de Artesanía Alimentaria
- 1 vaso cerveza de Artesanía Alimentaria
- 1 bollo o tarta de Pan Gallego para dipear
- mantequilla
- 1L leche de Artesanía Alimentaria

Fondue de tres quesos gallegos: **San Simón de la Costa**, **Arzúa-Ulloa** y **Queso tetilla** en **Pan Gallego** con leche, chorizo y cerveza de Artesanía **Alimentaria**.

Abrimos el Pan Gallego, le quitamos la miga y reservamos. La tapa que retiramos, la partimos en triángulos y reservamos.

Por otra parte, hacemos un bechamel con mantequilla, y chorizo y a esto sumamos la cerveza de Artesanía Alimentaria a lo que añadiremos los tres quesos (San Simón de la Costa, Arzúa-Ulloa y Queso tetilla).

Vertemos todo dentro del Pan Gallego e introducimos en el horno para gratinar, incluidos los triángulos de pan para que se tuesten. De este modo, podremos dipear con ellos posteriormente en la fondue.