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



## **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



## 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?**

mantequilla

1/2 queso <u>DOP San Simón de la Costa</u>

1/2 queso <u>DOP Arzúa-Ulloa</u>

1/2 queso <u>DOP Queso tetilla</u>

3 chorizos picantes de Artesanía

Alimentaria

1 vaso cerveza de Artesanía Alimentaria

1 bollo o tarta de Pan Gallego para dipear

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.