

GALICIA

EXPERIENCIAS

DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñecemos
circunstan
cando esta
dunha boa
EXPERIENC

Fondue de Queso DOP San Simón de la Costa, DOP Queso 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**, **Queso tetilla** en **Pan Gallego** con leche, chorizo y cerveza de **Artesanía Alimentaria**.

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

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

Vertemos todo dentro del Pan Gallego e introducimos a gratinar, incluidos los triángulos de pan para que se tuesten. Podremos dipear con ellos posteriormente en la fondue.