

# GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

## EXPERIENCIA

*Nome fem*

Coñeceme  
circunstan-  
cando esta-  
dunha boa  
EXPERIENC

### Fondue de Queso DOP San Simón de la Costa, DOP Queso tetilla en Pan Gallego 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 migas y reservamos. Retiramos, la partimos en triángulos y reservamos.

Por otra parte, hacemos un bechamel con mantequilla, le añadimos la leche de Artesanía Alimentaria y la cerveza de Artesanía Alimentaria a lo que añadimos 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 y podremos dipear con ellos posteriormente en la fondue.