

<https://experienciasdecalidade.gal/gl/cousas-ricas/fondue-de-queixo-dop-san-simon-da-costa-dop-queixo-tetilla-e-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



Fondue de Queixo DOP San Simón da Costa, DOP Queixo Tetilla e DOP Arzúa-Ulloa con IXP Pan Galego

Fácil
30 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

[1/2 queixo DOP San Simón da Costa](#)

[1/2 queixo DOP Arzúa-Ulloa](#)

[1/2 queixo DOP Queixo Tetilla](#)

[3 chourizos picantes de Artesanía Alimentaria](#)

[1 vaso cervexa de Artesanía Alimentaria](#)

[1 bolo ou torta de Pan Galego para dipear manteiga](#)

[1L leite de Artesanía Alimentaria](#)

Fondue de tres queixos galegos: **San Simón da Costa**, **Arzúa-Ulloa** e **Queixo Tetilla** en **Pan Galego** con leite, chourizo e cervexa de **Artesanía Alimentaria**.

Abrimos o Pan Galego, quitámoslle o miolo e reservamos. A tapa que retiramos, partímola en triángulos e reservamos.

Por outra banda, facemos un bechamel con manteiga, e chourizo e a esto sumamos a cervexa de Artesanía Alimentaria ao que engadiremos os tres queixos (San Simón da Costa, Arzúa-Ulloa e Queixo Tetilla).

Vertemos todo dentro do Pan Galego e introducimos no forno para gratinar, incluídos os triángulos de pan para que se tosten. Deste xeito, poderemos dipear con eles posteriormente na fondie.