Y antes de viajar a tu destino, para ir haciendo boca... ¿ Qué tal una...

# FONDUE SUIZA DE 2 QUESOS ?

## Ingredientes: (para 4 personas)

- 300 gr. de queso Gruyère
- 300 gr. de queso Emmental
- 1 Diente de ajo
- 2 Cucharaditas de harina de maíz.
- 1 vasito de vino blanco seco
- 2 Cucharadas soperas de Kirsch (aguardiente de cerezas)
- Pimienta y Nuez Moscada

## Preparación:

Rallar los quesos, para facilitar el fundido. Pelar el diente de ajo y frotar el interior del recipiente para fondue. Añadir el vino blanco y los quesos.

Normalmente la fondue lleva incorporado un quemador que se llena con alcohol de quemar y se enciende en la misma mesa donde vamos a tomarla, realizando la cocción a la vista de los comensales.

Podemos prepara la fondue en la cocina, pero siempre a fuego lento y sin dejar de remover con una cuchara de madera.

Una vez empieza a deshacerse el queso, añadimos el Kirsch con la harina disuelta en él. Si no se tiene Kirsch podemos añadir un aguardiente de uva. Remover el conjunto hasta que quede cremoso. Por ultimo añadir la nuez moscada rallada y la pimienta.

Para tomar la fondue es necesario que el quemador que pondremos encima de la mesa, esté al mínimo, para que durante todo el rato que dure la degustación el queso mantenga su cremosidad.

## Nuestra recomendación para degustar el plato estrella del viaje:

Restaurante Fribourger Fonduestübli (Zurich)