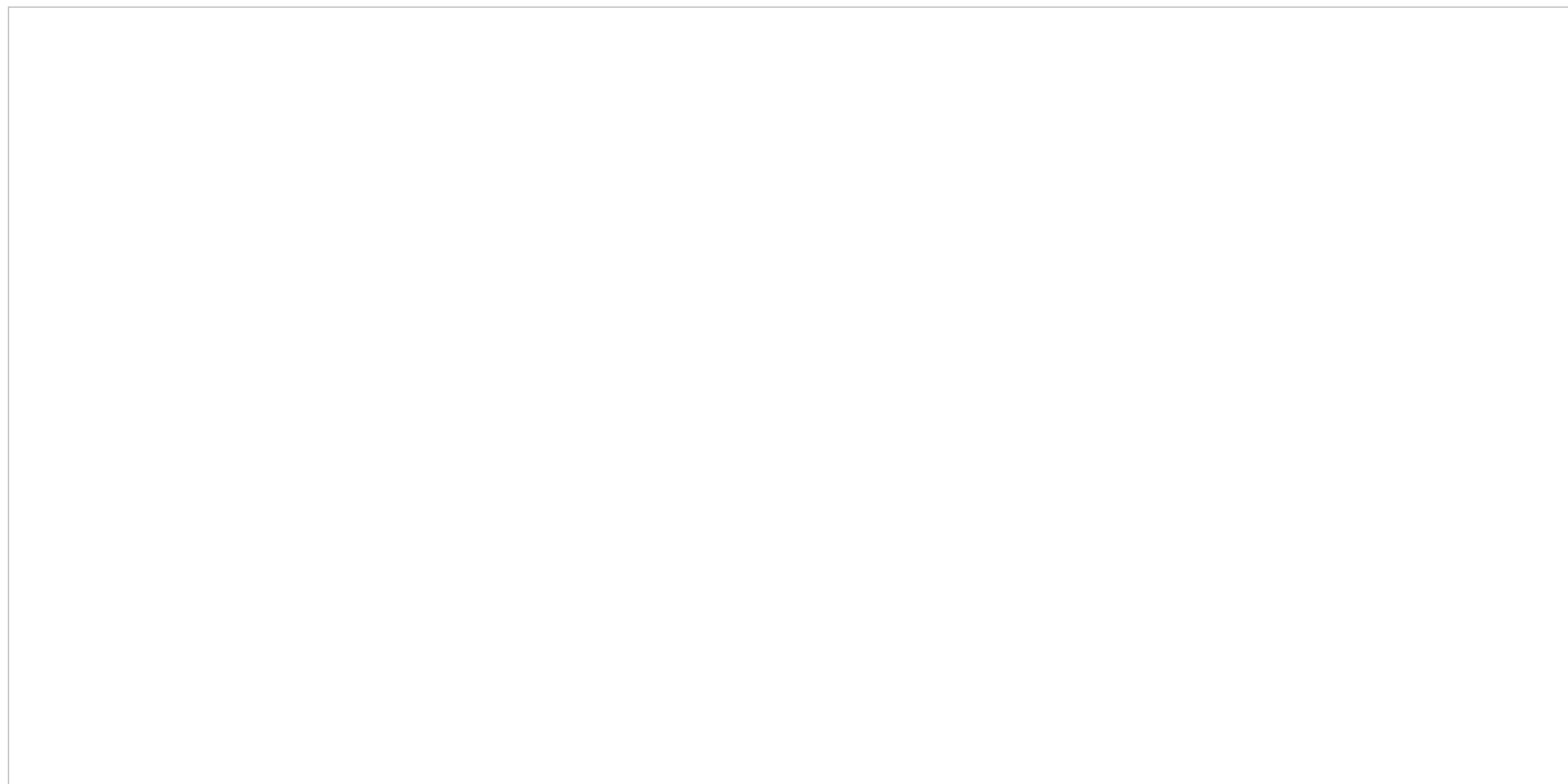


El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Fondue de queso con Brugge Dentelle, Brugge Rodenbach, Brugge Prestige y Nazareth.

Fondue de queso con Brugge Dentelle, Brugge Rodenbach, Brugge Prestige y Nazareth.



Ingredienten:

- 150 g de Queso Brugge Dentelle
- 200 g de Queso Brugge Rodenbach
- 200 g de Queso Brugge Prestige
- 200 g de Queso Nazareth
- 1 diente de ajo
- 15 g de harina de maíz (maizena)
- ½ botella de vino blanco seco
- 2 cucharadas soperas de kirsch (aguardiente de cereza)
- Sal, pimienta y nuez moscada
- Zumo de ½ limón
- Cebollitas y pepinillos en vinagre

Bereiding:

Frotar el interior de la cazuela con el diente de ajo.

Rallar todo el queso o cortarlo en trozos pequeños, calentar el queso junto con el vino para agregarle al final la harina de maíz.

Remover hasta conseguir una consistencia lisa, agregar apenas ahora el zumo de limón y las especias.

Servir sobre el juego de fondue, remover a menudo.

Acompañar con pan integral y cebollitas y pepinillos en vinagre.

4 personen

Plato principal

2

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/fondue-de-queso-con-brugge-dentelle-brugge-rodenbach-brugge-prestige-y-nazareth>