



Hacer tu Fondue tradicional francés en casa, es fácil. Sigue nuestro paso a paso y disfruta de esos sabores únicos Matche Colombia.

Nuestro Fondue se prepara con 3 tipos de queso seleccionados exclusivamente para Quesos Raros. ¡Buen provecho!

Ingredientes

- Bolsa de quesos Fondue Matche Colombia
- Diente de ajo
- ¼ de cebolla cabezona roja
- Aceite de oliva
- Agua tibia (max. 35°C)
- Medio vaso de vino blanco
- Frasco de destilado de pera
- Media cucharada de Maizena

Implementos

- Olla grande para hacer un baño maría.
- Ollita de teflón
- Pala de madera o silicona

Receta por Mathieu Lacoste,
Maestro Quesero @matche.colombia

Fondue Matche

 2 porciones  30 minutos

El paso a paso

1. Paso 1. Picar el ajo y la cebolla como si fueras a preparar un hogao. Dorarlos a candela media en la olla de teflón pequeña con un poco de aceite de oliva.
2. Paso 2. Poner la ollita en la olla más grande con agua hirviendo. Desgranar/desmechar el queso Fondue en la ollita, echarle un poco de agua y un poco de vino blanco. Revolver enérgicamente y sin parar hasta que ligue el queso y dé una pasta líquida.
3. Paso 3. Echar el destilado y seguir revolviendo.
4. Paso 4. Colocar la cucharita de Maizena y revolver enérgicamente. A penas empiece a espesar un poco, servir en un bowl de barro u olla para Fondue.
5. Paso 5. ¡Cerrar los ojos y degustar sin moderación!

Acompañamientos para el Fondue

Recomendamos acompañar el Fondue con trozos de pan tostado de masa madre, papas nativas, charcutería tradicional, tomates uvalinos o Cherry, bastones de zanahoria o cohombro y un poco de ensalada para tener un toque de frescura.