

FONDUE EN PAN DE PAYÉS

INGREDIENTES

1 pan Payés de 600 g
300 g de cebolletas.
300 g de mayonesa
250 g de queso Emmental.
250 g de queso Flor de Esgueva
Pimienta recién molida.
Papel de aluminio para envolverlo.

PREPARACIÓN:

Cortar el pan por la parte superior a modo de tapa, vaciar la miga y reservar. Rallar cada queso por separado, unirlos en un bol y reservar.

Echar las cebolletas troceadas en el vaso, cubrir con agua y rallarlas durante 30 segundos en velocidad 5. Escurrirlas en el cestillo y ponerlas sobre papel de cocina para quitarle el exceso de agua. Reservar. Echar la mayonesa, las cebolletas, los quesos y la pimienta recién molida en el vaso, mezclar bien en velocidad 2, ayudándose con la espátula.

Rellenar el pan con el preparado anterior, asegurándose de que está bien mezclado y rectifique la sazón si fuera necesario. Tapar con la tapa y envolver con dos hojas de papel de aluminio, apretando bien.

Precaliente el horno a 180° y hornee el pan durante 1 hora. Pasado ese tiempo sírvalo inmediatamente, haciendo gajos con la tapa, a modo de cucharillas. A medida que se acaben, ir haciendo tiras con el pan de los bordes, ayudándonos de un buen cuchillo, para seguir mojándolas en la fondue.

NOTA.- Se puede tener el pan relleno y congelarlo. El día que queramos consumirlo, lo metemos en el horno aumentando el tiempo en 15 minutos