

FONDUE

Ingredientes:

Un pan de pueblo de 1 Kg. .- 125 gr. queso Flor de Esgueva .- 125 gr. queso Parmesano.- 1 cebolla.- 1 bote de mayonesa mediano

Preparación:

Vaciar la miga del pan y reservar haciendo un agujero de 8 cm de diámetro, guardar la tapadera.

Rallar los quesos en velocidades 5-7-9 y reservar. Picar la cebolla con agua en velocidad 5, 30 segundos, reservar.

Mezclar los quesos, la mayonesa, la cebolla escurrida, salpimentar al gusto y rellenar el pan. Clavar unos palillos horizontalmente en la boca del pan y colocar la tapa encima.

Envolver el pan en papel Albal y se mete a horno a 200° durante una hora aproximadamente con el horno precalentado.

Servir caliente con cuadraditos de grisines para mojar.