

**Libreta:** Salsas  
**Creado:** 26/03/2018 21:13  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/salsa-de-queso-de-idiazabal.html>

---

## **Salsa de queso de Idiazabal**

### **INGREDIENTES**

250 gr. de fondo blanco de ternera  
100 gr. de queso Idiazabal rallado

### **PREPARACIÓN**

Rallaremos el queso Idiazabal, y lo juntaremos con el fondo blanco de ternera.

Pondremos a hervir el fondo a fuego lento. Dejaremos que el fondo se vaya evaporando, hasta conseguir que reduzca su volumen a la mitad, aunque las propiedades y los sabores se mantendrán concentrados. Una vez se haya conseguido la evaporación deseada, infundiremos para retener todos los olores, todos los sabores y todas las propiedades tanto del fondo como del queso, que no debe ser ahumado.

Turbinaremos con un turmix el preparado, para seguidamente colarlo con un colador de rejilla muy fino, para separar el jugo propiamente dicho, con la materia sólida, el queso Idiazabal.

Reservaremos en frío el jugo de queso Idiazabal.