

## **FONDUE DE QUESO**

### **Ingredientes:**

- ~ 200gr. de queso Emmental.
- ~ 200gr. de queso Gruyere.
- ~ 250ml. de vino blanco y seco.
- ~ 200gr. de jamón cocido o pavo, pollo, etc. (Opcional)
- ~ Una pizca de pimienta blanca y nuez moscada.
- ~ 1 diente grande de ajo.
- ~ 1 cucharadita de harina de maíz refinada o de patata.
- ~ 1 barra de pan cortada en cubitos.



### **Preparación:**

- Partimos el ajo en dos y lo untamos en las paredes del recipiente de la fondue.
- Diluimos la harina de maíz en un poquito de vino. Reservamos
- Cortamos los quesos en trozos pequeños y los echamos a la fondue junto con el vino.
- Añadimos la harina disuelta y las especias.
- Ponemos a calentar todo poco a poco para que se vayan fundiendo los quesos removiendo a menudo.
- Tostamos el pan.
- Se sirve una vez que comprobemos que la mezcla es homogénea y está bien fundida.
- Cada comensal irá pinchando los trocitos de pan y mojando en la fondue de queso.

### **Nota:**

- Podemos variar y mezclar otros quesos según nuestro gusto.
- Además de pan podríamos servir con trozos de jamón cocido, pavo, patatas cocidas...

## **BOCADITOS DE CUARESMA HORNEADOS FÁCILES**

### **Ingredientes:**

- ~ 1 o más láminas de hojaldre.
- ~ Nata montada azucarada o crema pastelera, de naranja, chocolate, etc.
- ~ Azúcar glas.
- Crema de naranja:**
- ~ 2 naranjas (zumo y ralladura)
- ~ 500ml de nata 35%.
- ~ 100gr. de azúcar



**Preparación:**

- Precalentamos el horno a 200°C.
- Calentamos la nata con el azúcar. Cuando hierva removemos durante dos o tres minutos y apartamos del fuego.
- Añadimos el zumo de naranja (aproximadamente 100ml.) y la ralladura.
- Mezclamos bien y hasta que veamos que tiene la consistencia de una crema.
- Enfriamos durante 4 o 5 horas.
- Cortamos el hojaldre muy frío con un aro de montar o un vaso de 5cm de diámetro aprox.
- Repartimos los círculos en la bandeja del horno dejando una separación entre ellos para que al cocerse no se peguen.
- Horneamos 10 minutos a 200°. Dejamos templar.
- Rellenamos los bocaditos con la crema.
- Espolvoreamos azúcar glas por encima y servimos.