

## "FONDUE" DE QUESO SUIZO

### Ingredientes

1/2 kl, de queso Emmenthal Suizo y Gruyere  
1/2 botella de vino blanco seco de buena calidad  
1 1/2 cucharadita de harina de chuño  
1 diente de ajo  
1 cucharadita de té de mantequilla  
2 cucharadas de buen Aguardiente  
1 pizca de clavo de olor en polvo  
pimienta blanca  
4 ó 5 panes franceses

### Preparación

Se diluye el chuño en las 2 cucharadas de aguardiente. Se frota el interior de una ollita de barro o de un recipiente refractario con el diente de ajo pelado.

Se coloca sobre un calentador de mesa y se echa la mantequilla para derretirla; se añade el queso rallado o bien finamente cortado. Enseguida se vierte 1/2 taza de vino reservando lo restante. Se hace hervir moviendo constantemente, hasta que el queso esté derretido y bien mezclado con el vino.

Removiendo siempre, se agrega el chuño diluido; se sazona con una pizca de clavo de olor, (también puede usarse en su lugar nuez moscada) y pimienta, sal si fuera necesario.

Se puede hacer también en la cocina y enviarlo de inmediato a la mesa sobre una anafre o calentador.

El pan se corta en dados, se tuestan ligeramente y hagan que sus invitados se sirvan remojando los trozos de pan en la mezcla muy caliente de queso y vino.

## FONDUE BOURGUIGNONNE

### INGREDIENTES

150 gr. a 200 de lomo de res, cerdo o ternera per persona. Retirar toda la grasa piel y nervios de la carne, cortarla en cubos de 2 cm. justo antes de servirla. (debe estar bien seca). Calentar el recipiente adecuado con aceite hasta obtener la temperatura correcta. Transladarla a la mesa y dejarla sobre el quemador mientras se frie la carne. Acompañar con papas chips, 2 ensaladas y las siguientes salsas.

### SALSA TARTARA:

Mezclar 1 taza de mayonesa con 2-3 huevos duros, 3 pickles pequeños, 3 cucharadas de cebolla picada, 15 alicaparras y 1 cucharada de perejil.

### SALSA AURORA:

Combinar 1 taza de mayonesa con 2 cucharadas de Ketchup 1 cucharada de pasta de tomate y 1 cucharadita de salsa inglesa.

### SALSA INDIANA O CURRY:

En 2 cucharadas de aceite dirar 1 cebolla mediana y 1 diente de ajo molido, espolvorear 1-2 cucharadas de polvo Curry y 1 cucharada de harina, cocinar a fuego suave (sin que la preparación oscurezca). Agregar el caldo 1 y 1/4 tazas y cocinar por unos 20 m. Incorporarle 1 manzana rallada, 1/4 taza de coco rallado, sal, mostaza y un chorrito de jugo de limon. Añadir 3-5 cucharadas de crema de leche.