



## FONDUE DE QUESO Y CEBOLLA CAMELIZADA



### INGREDIENTES PARA 1 FONDUE:

- 300 gramos de queso picado en trozos (cualquier tipo de queso es válido para esta receta. El queso Gruyere, por ejemplo, resulta delicioso).
- 100 gramos de queso en crema.
- 1 cucharadita de queso parmesano o cheddar rallado (opcional)
- 2 cucharaditas de leche
- 2 cucharaditas de harina
- Pimienta
- 4 cucharaditas de **Cebolla Caramelizada Tracklements**

Precalear el horno a 160 ° C. Mezclar el queso en trozos con el queso en crema, la leche, la harina y la pimienta y remover bien con una cuchara. Apartar.

En un recipiente apto para horno de unos 12-15 cm de diámetro, verter la **Cebolla Caramelizada Tracklements** y extenderla de manera uniforme. Cubrir con los quesos previamente mezclados.

Hornear durante 25 minutos o hasta que el queso comience a fundirse.

Cubrir con el queso parmesano o cheddar y gratinar hasta que se dore.

Sugerencia: Servir con trozos de pan crujiente para acompañar.

Sugerencia: Experimente con diferentes quesos. La **Cebolla Caramelizada Tracklements** es maravillosamente versátil.