



### INGREDIENTES:

- 250 gramos de queso enmental
- 150 gramos de queso cheddar
- 50 gramos de queso parmesano
- 150 gramos de Cerveza Mahou Clásica
- 1 cucharadita de maicena
- 1 diente de ajo
- 1 pan rústico, barra, etc. (en trocitos)

### PREPARACIÓN:

1. Corte los quesos en trozos. Ralle la mitad programando **velocidad progresiva 5-10**. Reserve en un bol y repita la operación con el queso restante.

2. Ponga todos los quesos en el vaso, agregue la cerveza y la maicena. **Mezcle 5 segundos, velocidad 8**

3. A continuación,  **programe 5 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 1**.

4. Corte el diente de ajo por la mitad (a lo largo) y frótelo por el fondo y las paredes del recipiente de fondue.

5. Cuando acabe el tiempo programado, **mezcle 10 segundos, velocidad 8** y vierta la fondue en el recipiente preparado. Sirva inmediatamente y manténgalo siempre caliente.

6. Tómelo acompañado de trocitos de pan, patatas al vapor, pepinillos en vinagre o crudités de verduras.

7. **NOTA:** Recordamos rallar el queso en dos veces para evitar que se forme una bola.