



FONDUE DE QUESO CON ACOMPAÑAMIENTOS

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 30 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 3 tazas de queso doble crema rallado La Villita
- 2 tazas de queso americano rallado La Villita
- 2 tazas de queso gouda La Villita
- 1/2 taza de harina de trigo
- 3 tazas de cerveza
- 2 cucharadas de margarina La Villita
- 1/2 cebolla blanca rallada gruesa
- 4 tomates maduros, pelados y picados
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta botana es muy rica por su combinación de quesos.

Mezclamos los dos quesos con la harina.

Sofreímos el tomate y la cebolla con la margarina La Villita.

Añadimos la sal y la pimienta.

Cuando la cebolla esté blanda, agregamos la cerveza.

Cuando empiece a hervir, adicionamos la mezcla con los quesos.

Revolvemos hasta que se derrita bien.

Mantenemos la mezcla caliente y acompañamos con tortillas chip o pan en pedazos.

Buen provecho, amigas.