

RECETARIO



GROUP

DELICIAS DEL MUNDO



MEXIDELI

Importamos Experiencias

QUESOS SUIZOS

mexideli.com.mx



1. Ingredientes:
2. 4 tazas de papas ralladas.
3. 1 taza de Gruyère rallado.
4. 2 cucharadas de mantequilla.
5. Sal y pimienta al gusto.



RÖSTI DE QUESO GRUYÈRE:

1. Instrucciones:
2. Exprime el exceso de humedad de las papas ralladas.
3. Mezcla las papas con el queso Gruyère, sal y pimienta.
4. Calienta la mantequilla en una sartén grande y antiadherente.
5. Extiende la mezcla de papas en la sartén y cocina a fuego medio-bajo hasta que esté dorada y crujiente por ambos lados.



DELICIAS DE SUIZA



1. Ingredientes:
2. Tête de Moine (al gusto).
3. Peras maduras, en rodajas finas.
4. Higos
5. Miel para rociar.



TÊTE DE MOINE CON PERAS, HIGO Y MIEL:

1. Instrucciones:
2. Corta el queso Tête de Moine en finas flores utilizando un girolle o un cuchillo afilado.
3. Coloca las rodajas de pera en un plato y dispón las flores de queso Tête de Moine encima.
4. Rocía con miel antes de servir. Esta combinación dulce y salada es irresistible..



DELICIAS DE SUIZA



1. Ingredientes:
2. Pan de tu elección.
3. Lechuga romana
4. Appenzeller en lonchas.
5. Jitomate
6. Jamón.




SÁNDWICH DE APPENZELLER Y JAMÓN:

1. Instrucciones:
2. Coloca lonchas de queso Appenzeller y jamón entre dos rebanadas de pan.
3. Cocina en una sartén con mantequilla hasta que el queso se derrita y el pan esté dorado.
4. Agrega la lechuga y jitomate



DELICIAS DE SUIZA



El fondue de queso es una deliciosa y reconfortante preparación que se puede combinar con una variedad de acompañamientos que realzan su sabor y textura.



FONDUE

Clic para ver video

PAN: EL PAN ES UN ACOMPAÑAMIENTO CLÁSICO PARA EL
FONDUE DE QUESO.

2. LAS VERDURAS CRUJIENTES
SON UNA EXCELENTE OPCIÓN PARA EQUILIBRAR LA RIQUEZA DEL QUESO.

3. FRUTAS: ALGUNAS FRUTAS COMBINAN SORPRENDENTEMENTE BIEN CON EL FONDUE DE QUESO.

4. EMBUTIDOS: LOS EMBUTIDOS COMO SALCHICHAS, CHORIZO, JAMÓN SERRANO O SALAMI PUEDEN AÑADIR UN TOQUE DE SABOR SALADO Y UNA TEXTURA DIFERENTE AL FONDUE DE QUESO.



DELICIAS DE SUIZA



1. Ingredientes:
2. Masa para empanadas (puede ser comprada o hecha en casa).
3. Emmental en cubos.
4. Champiñones salteados.
5. Cebolla picada.



EMPANADAS DE EMMENTAL Y CHAMPIÑONES:

Instrucciones:

Rellena las empanadas con cubos de queso Emmental y champiñones salteados con cebolla.

Hornea según las instrucciones de la masa hasta que estén doradas y el queso se derrita.



DELICIAS DE SUIZA



GROUP



PAPAS AL HORNO
CON QUESO RACLETTE

VIDEORECETA



CLIC AQUÍ



DELICIAS DE SUIZA



QUESOGRAFÍA

**TE CONTAMOS
SUS CARACTERÍSTICAS
HISTORIA Y MARIDAJE**



CLIC EN LA IMAGEN



DELICIAS DE SUIZA



**¡Síguenos en redes y
entra al mundo Gourmet!**



mexideligourmet



mexideli



mexideli

**PARA VER MÁS
RECETAS VISITA:**

mexideli.com.mx