

## Fondue Moitié-Moitié

### Para 4 personas

#### Ingredientes

- 1 diente de ajo, pelado y cortado por la mitad
- 400 g Le Gruyère AOP, rallado
- 400 g Vacherin Fribourgeois AOP, cortado en trozos
- 3 ½ dl de vino blanco
- 4 cucharaditas de Maizena
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1 copita de Kirsch
- 1 pizca de pimienta de cayena

#### Preparación

1. Frotar las paredes interiores de la caquelón (cazuela) con el diente de ajo.
2. En la misma caquelón, mezclar Le Gruyère AOP y la Maizena, añadir el vino blanco y el jugo de limón. Llevar a ebullición y remover.
3. Reducir el fuego, añadir el Vacherin Fribourgeois AOP y seguir removiendo hasta que se derrita.
4. Para terminar, añadir el kirsch y condimentar con un poco de pimienta, al gusto.
5. Finalmente colocar la caquelón en el infiernillo para servir en la mesa.

Consejo: Para mojar en la fondue, se recomienda usar trozos de pan, patatas cocidas, carnes, etc.