

Receta de Aligot al Queso Cantal

03 Abr 2018



Buenos días o tod@s, para hoy os dejo esta rica receta para tod@s l@s amantes del queso, se trata de una **receta francesa** que se compone esencialmente de puré de patatas y queso, el truco radica en dejar que el queso se vaya fundiendo lentamente con el puré hasta que se empiece a hilar, seguro que os gustará este **Aligot al Queso Cantal**.

Ingredientes

- Patatas (sobre 1kg y 1/2)
- Queso cantal (600 grs)
- Ajos (dos dientes)
- Mantequilla sin sal (220 grs)
- Leche entera (200 ml)
- Sal y Pimienta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cortarlas en trozos
2. Ponerlas a cocer con agua con bastante sal durante 25/30 minutos, hasta que estén blanditas
3. Escurrirlas con cuidado y aplastarlas para formar un puré bien homogéneo, ponerlas al fuego lento y remover unos cinco minutos y retirar del fuego
4. Incorporar la mantequilla troceada al puré
5. Calentar la leche y volcarla poco a poco en el puré, mezclar para conseguir una consistencia melosa pero firme
6. Añadir el ajo triturado, un poco de sal y pimienta y poner el queso partido en lonchas finitas
7. Volver a poner la cacerola al fuego lento y mezclar con vigor, moviendo de abajo hacia arriba
8. El queso se irá fundiendo lentamente y empezará a formar hilos
9. El Aligot estará listo cuando el queso esté completamente fundido, rectificar la sal si fuera necesario
10. Se puede servir solo o acompañando algún tipo de carne roja, lonchas de panceta o salchichas a la plancha
11. Servir caliente y...buen provecho!!!