

Compra para la fondue (6 personas)

1 l. de alcohol de quemar

Panes diversos

2 paquetes fondue de queso

1 bolsa ensalda primavera

24 langostinos

12 lonchas de tocineta

500 gr. de rape

600 gr. de babilla de ternera (tacos)

300 gr. de babilla de buey (filetes en tiras)

300 gr. de solomillo de cerdo

300 gr. de pavo (tacos o tiras)

1 paquete de champiñones

1 calabacín

1 berenjena

1 bote maices

Pimientos verdes

Pimientos rojos

Aceitunas, pepinillos, guindillas, ...

2 botellas de aceite de oliva virgen

Salsa roquefort:

¼ Kg. De roquefort societé

4 cucharadas de nata la lechera (hacer en el microondas)

9 cucharadas de yogurt natural

9 cucharadas de zumo de limón

6 cucharadas de aceite de oliva (no muy fuerte)

Sal y pimienta recién molida

Postre:

400 gr. de toblerone marrón

200 ml. de nata la lechera

2 cucharadas de coñac

(fundir todo a fuego lento)

Frutas:

3 plátanos

3 kiwis

3 manzanas reinetas

Fresas

Nueces

Piña