

Arrollado soufflé y ensalada de remolacha

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arrollado

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Claras: 4 Unidades

Harina: 2 cdas.

Yemas: 4 Unidades

Manteca: 50 g

Leche: 1 Taza

Queso rallado: 120 g

Ensalada

Jugo de Limón: 1 cda.

Manzana verde: 1 Unidad

Banana: 1 Unidad

Remolachas: 3 k

Sal: A gusto

Cebollin picado: 1 cda.

Aceite: 2 a 3 cdas.

Relleno

Cebolla: 1 Unidad

Harina: 1 cda.

Jamón cocido: 150 g

Champignones: 150 g

Manteca: 40 g

Curry: Una pizca

Nuez Moscada: A gusto

Manzana verde: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil picado: 1 cda.

Salsa

Salvia: 5 Hojas

Manteca: 40 g

Queso Fontina rallado: 2 cdas.

Varios

Manteca: Cantidad necesaria

Huevo duro:

Lechuga:

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Arrollado

- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Agregue la *harina* y mezcle bien.
- Añada la leche poco a poco revolviendo constantemente hasta obtener consistencia cremosa.
- Retire del fuego y agregue las yemas, el queso rallado y mezcle muy bien.
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- Incorpore las claras batidas a nieve y mezcle con cuidado.
- Vierta la masa sobre una placa previamente enmantecada y espolvoreada con pan rallado.
- Cocine en horno moderado a caliente durante 15 minutos aproximadamente.
- Desmolde sobre un repasador y enrolle para que tome forma.

Relleno

- Corte los champignones en láminas.
- Pele la *manzana* y corte en láminas finas.
- Pique finamente el *jamón* y reserve.
- En una sartén con *manteca* dore la *cebolla* picada.
- Incorpore los champignones y saltee durante 3 minutos.
- Añada la *manzana* y continúe la cocción.
- Espolvoree con la *harina* y mezcle bien.
- Retire del fuego y condimente el *curry*
- Incorpore el *jamón* picado, el *perejil* picado, nuez moscada, sal y pimienta.
- Cubra el arrollado, enrolle y acomode en una placa.

Salsa

- En una *cacerola* con *manteca* caliente dore rápidamente las hojas de salvia cortadas en juliana
- Rocíe el arrollado, espolvoree con queso fontina rallado y gratine en el horno caliente.

Ensalada

- Pele la *banana* y pise hasta obtener un puré.
- Mezcle con el *jugo de limón*, el aceite, sal y el *cebollín* picado.
- Pele la *manzana* y corte en fina juliana.

- Cocine las remolachas en agua salada en ebullición hasta que estén tiernas, luego escurra, deje enfriar, pele y corte en juliana.
- En un bowl combine las remolachas y la *manzana*.
- Condimente con la mezcla de *banana* y *jugo de limón*.

Presentación

- Sirva el arrollado en una fuente, a los lados sirva la ensalada y decore con hojas de *lechuga* y gajos de *huevo duro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arrollado-souffle-y-ensalada-de-remolacha>