

Lista de ingredientes para la receta Ñoquis soufflé a la parissienne

Ñoquis soufflé

- Leche 500 cc
- Queso Gruyere 200 g
- Manteca 200 g
- Nuez Moscada 2 g
- Huevos 7 Unidades
- Harina 0000 300 grs.
- Sal y Pimienta A gusto

Salsa Bechamel

- Leche 250 cc
- Manteca 50 g
- Nuez Moscada 4 g
- Harina 200 grs.
- Sal y Pimienta A gusto
- Laurel 1 Hoja
- Clavo De Olor 1 Unidad
- Cebolla 150 g
- Tomillo 1 Rama

Salsa parissienne

- Queso Gruyere 90 g
- Manteca 50 g
- Jamón cocido 80 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Champiñones 250 g
- Crema de leche 150 cc
- Echalotte 150 g
- Pechuga de pollo 1 Unidad