

# Ñoquis soufflé a los cuatro quesos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Queso Parmesano Rallado:** 2 cdas.

**Huevos:** 3 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Harina:** 1 Taza

**Nuez Moscada:** A gusto

**Manteca:** 2 cdas.

**Leche:** 1 Taza

## Salsa cuatro quesos

**Queso Roquefort:** 1 cda.

**Queso Parmesano:** 50 grs.

**Crema de leche:** 500 cc

**Queso Gruyere:** 50 g

**Salsa Bechamel:** 1 Taza

**Queso Mozzarella:** 50 g

## Varios

**Orégano:**

**Queso Parmesano:**

## Preparación de la Receta

### Masa bomba

- En una olla, coloque la leche junto con la *manteca* la nuez moscada la sal y la pimienta, lleve al fuego hasta que rompa hervor.
- Retire y agregue la *harina* de una sola vez, mezcle, vuelva al fuego y cocine hasta que la masa se despegue de los bordes.
- Coloque en un bowl, deje enfriar, agregue los huevos e integre. Incorpore el queso y mezcle.
- Coloque en una manga.

## Salsa cuatro quesos

- En una sartén, caliente la *crema* hasta que rompa hervor, agregue la muzzarella junto con el gruyere y mezcle.
- Incorpore el parmesano y la salsa bechamel. Mezcle nuevamente.
- Por último agregue el roquefort y retire del fuego.

## Armado

- En una olla con abundante agua hirviendo agregue los ñoquis directamente de la manga, cortando sobre la misma.
- Cuando estén en su punto, retire y coloque en un baño maría inversa.
- Agregue a la salsa cuatro quesos y caliente.

## Presentación

- Sirva en un plato hondo caliente, los ñoquis y decore con parmesano y *orégano* fresco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-souffle-a-los-cuatro-quesos>