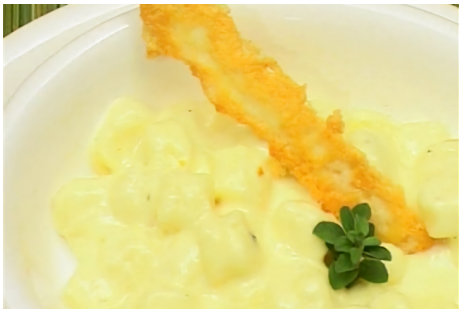
Ñoquis soufflé a los cuatro quesos



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