

Salsa Soufflé

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Queso Ricotta: 300 Gramos

Alcaparras: 25 Gramos

Hojas de Albahaca: A gusto

Echalottes: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Brócoli cortado en flores pequeñas: 250 Gramos

Hojas de espinaca: A gusto

Preparación de la Receta

Paso a paso

- En una sartén con *manteca* saltear los *echalottes*, agregar el *brócoli* blanqueado y cocinar unos minutos
- Incorporar la pasta, las espinacas cortadas en juliana y las *alcaparras*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-souffle>