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