Soufflé de queso de cabra con ensalada de remolacha



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Crema de leche: 375 Ml.
Huevos: 2 Unidades
Migas de pan blanco fresco: 140 g
Queso de cabra suave y cremoso: 150 g
Sal:

Para el aliño

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Vinagre de vino tinto: 2 cdas.
Pimienta negra recién molida:

Para la ensalada de remolacha asada:

Romero fresco: 6 Ramas
Remolachas baby rojas y blancas: 600 g
Sal:
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

precalentamos el horno a 200&ordm

- C.
- Mientras tanto, retiramos las hojas tiernas de la **remolacha** y cortamos los tallos
- Reservamos las remolachas por un lado y las hojas por otro
- Lavamos.
- Luego, llevamos las remolachas a una fuente de horno y las rociamos con un poco de aceite.
- Colocamos por encima las ramas de *romero* y un poco de sal.
- Horneamos a 200ºC durante 40 minutos o hasta que estén blandas.

- Por otro lado, en un bol, agregamos el queso de cabra cortado con las yemas de *huevo* y la *nata*.
- Con ayuda de un batidor de varillas eléctrico mezclamos hasta que esté totalmente homogéneo.
- Luego, incorporamos la miga de pan picada y la sal en la procesadora
- Mezclamos y reservamos.
- En un bol limpio, montamos las claras a punto de nieve.
- Incorporamos poco a poco y con movimientos suaves y envolventes las claras a la mezcla de queso.
- En unos moldes para soufflé engrasados vertemos la masa hasta el borde.
- Llevamos al horno a 200°C durante 20-25 minutos o hasta que estén dorados y bien inflados.
- Mientras tanto, terminamos de preparar la ensalada

Para ello

cortamos las remolachas por la mitad y las colocamos en un bol junto con las hojas que hab&iacute

- Amos reservado
- Aliñamos con aceite, *vinagre*, sal y pimienta
- Revolvemos.
- Servimos la ensalada con el soufflé.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/souffl-de-queso-de-cabra-con-ensalada-de-remolacha