

Soufflé de queso de cabra con ensalada de remolacha

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Crema de leche: 375 ml.

Migas de pan blanco fresco: 140 g

Sal:

Huevos: 2 Unidades

Queso de cabra suave y cremoso: 150 g

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

Sal:

Remolachas baby rojas y blancas: 600 g

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, precalentamos el horno a 200°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 200°C 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 habíamos 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>