

Souffle de huitlacoche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Decoración

Manteca: 30 g

Elotes miniatura: 6 Unidades

Guiso de huitlacoche

Sal y Pimienta: A gusto

Chile jalapeño: 1 Unidad

Caldo De Vegetales: 100 cc

Aceite De Oliva: 30 cc

Huitlacoche: 250 g

Cebolla: 50 g

Ajo: 5 g

Salsa bechamel

Leche: 400 cc

Manteca: 50 g

Harina: 50 grs.

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Soufflé

Huevos: 6 Unidades

Queso Gruyere: 150 g

Preparación de la Receta

Guiso de huitlacoche

- Corte el *chile* al medio, retire las semillas, nervaduras y pique finamente.

- Pique finamente el *ajo*, la *cebolla* y el *epazote*.
- Corte el **huitlacoche** en cubos regulares.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Incorpore el *ajo*, el *chile* y deje sudar.
- Añada el *huitlacoche*, el *epazote*, sal, pimienta y deje cocinar unos minutos.
- Bañe con el caldo y deje cocinar durante 5 minutos.

Salsa bechamel

- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Agregue la *harina* y revuelva unos segundos.
- Vierta la leche caliente sin dejar de revolver y continúe la cocción hasta que espese.
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.
- Deje enfriar antes de usar.

Soufflé

- Bata las claras a punto nieve y reserve.
- Ralle el queso gruyere con la parte gruesa del rallador.
- Mezcle la salsa bechamel con las yemas y el queso gruyere
- Incorpore el guiso de *huitlacoche* y mezcle bien.
- Agregue las claras montadas y mezcle con movimientos envolventes.
- Distribuya en moldes para soufflé enmantecados hasta las 3/4 partes de su capacidad.
- Deje reposar durante 10 minutos y luego lleve al horno precalentado a 175° C durante 30 minutos aproximadamente.

Decoración

- Pele los elotes y reserve las hojas para la presentación.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los elotes durante unos minutos.
- Coloque nuevamente dentro de sus hojas.

Presentación

- En el costado de un plato sirva el soufflé y decore con el *elote* salteado.
- Rocíe los bordes del plato con aceite de *chile* y decore *epazote*.

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