

Souffle de maíz

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 160 g

Queso Fresco: 100 g

Huevos: 6 Unidades

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Leche: 1 L

Choclo desgranado: 6 Unidades

Nuez Moscada: Cantidad necesaria

Harina: 160 g

Queso Parmesano: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Derretimos la *manteca* en una olla
- Luego, añadimos *harina*, removemos con una cuchara de madera y cocinamos por unos minutos
- Incorporamos la leche fría de a poco sin dejar de revolver
- Cocinamos hasta que espese y obtengamos una salsa blanca lisa
- Añadimos queso parmesano rallado, *choclo* desgranado y yemas de *huevo* y mezclamos bien
- Luego, condimentamos con sal, pimienta y nuez moscada
- Montamos claras a nieve e incorporamos a la base del soufflé con movimientos envolventes
- Añadimos queso fresco en cubos.
- Disponemos en un molde enmantecado y llevamos a un horno fuerte hasta que la preparación se eleve y tome *color*.
- Retiramos del horno y servimos

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