Souffle de queso



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gruyere: 60 g
Nuez Moscada: A gusto
Queso Parmesano: 60 grs.
Manteca: 60 g
Claras: 10 Unidades
Pimienta: A gusto
Leche: 1200 cc
Harina: 60 grs.
Yemas: 15 Unidades
Sal: Una pizca
Camembert: 60 g

Varios

Queso rallado:
Manteca:

Preparación de la Receta

- Bata las yemas con la sal a punto *crema*.
- Pique finamente los quesos.
- Caliente la leche.
- En una *cacerola* cocine la *manteca* con la *harina*.
- Incorpore la leche caliente y revuelva hasta que espese.
- Deje entibiar y añada las yemas, sal, pimienta, nuez moscada y los quesos.
- Bata las claras a nieve e incorpore con movimientos envolventes, en tres veces, a la preparación anterior
- Enmanteque moldes individuales y espolvoree con queso rallado.
- Rellene con la pasta hasta 1 a 2 centímetros del borde.
- Cocine en horno precalentado a 220 g y cocine durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva directamente en los moldes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-queso-3