Soufflé de queso brie y compota de uvas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Compota de uvas

Azucar rubia: 1 Taza
Agua: 1/2 Taza
Salvia: 2 Hojas
Uvas blancas: 500 g
Manteca: 2 cdas.
Vino dulce: 1 Taza

Souffle

Manteca: 100 g
Leche: 1 Ml.
Sal y pimienta blanca: A gusto
Queso Brie: 200 grs.
Claras: 4 Unidades
Harina: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Soufflé

- Lleve la leche a hervor.
- Coloque la *manteca* en una *cacerola*, lleve al fuego, una vez que se funda incorpore la *harina* , mezcle y luego de unos minutos de cocción agregue la leche en forma de hilo sin dejar de mezclar para que no se formen grumos, una vez que espese retire del fuego, vierta en un bowl y deje reposar hasta que la salsa este tibia
- Corte el queso en daditos.
- Bata las claras hasta que estén firmes.

Compota de uvas

- Pele la mitad de las uvas y quite las semillas a las peladas y a las uvas con piel.

- En sartén caliente funda la *manteca*, luego incorpore las uvas, saltee unos minutos y espolvoree con azúcar rubia, cuando comience a caramelizar desglace con vino blanco, deje reducir el alcohol y agregue el agua, por ultimo incorpore las hojas de salvia.

Armado

- Una vez tibia la salsa condimente con sal y pimineta blanca recién molida, incorpore el queso brie, mezcle hasta fundirlo y agregue de a poco las claras, mezcle en forma envolvente.
- Rellene ¾ de los moldes individuales para soufflé y cocine en horno máximo durante aproximadamente 8 a 10 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de la compota de uvas y un soufflé de queso brie.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-queso-brie-y-compota-de-uvas