Soufflé de queso con verdes

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 6 Unidades
Crema de leche: 50 cc
Queso Parmesano: 100 grs.
Queso de Cabra: 100 g

Ensalada

Radicheta: 100 g
Rúcula: 100 g
Berro: 100 g
Albahaca: 50 g
Espinaca: 100 g

Salsa blanca

Leche: 500 cc
Sal: A gusto
Harina: 50 grs.
Nuez Moscada: A gusto
Manteca: 50 g

Varios

Manteca: Cantidad necesaria

Vinagreta

Aceto balsámico: 1 cdita.
Miel: 15 cdita.
Aceite De Oliva: 40 cc

Preparación de la Receta

- Separe las yemas de las claras.

- Bata las claras a punto nieve.
- Ralle los quesos y reserve la mitad del queso de cabra.
- En una sartén caliente derrita los quesos con la salsa blanca.
- Agregue 4 yemas y mezcle bien.
- Agregue la *crema* de leche y continúe mezclando.
- Vierta sobre las claras batidas a nieve y mezcle hasta unir las dos preparaciones.
- Rellene un molde para soufflé previamente enmantecado.
- Espolvoree la superficie con queso de cabra rallado.
- Cocine en el horno moderado (180º C) durante 15 minutos aproximadamente.

Sala blanca

- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Agregue la *harina* y revuelva constantemente durante 3 minutos.
- Vierta la leche y cocine sin dejar de revolver hasta que espese.
- Condimente con sal y nuez moscada.

Vinagreta

- En un bowl mezcle la sal, el aceto balsámico, la miel y el aceite de oliva.

Ensalada

- En un bowl mezcle las hojas de *espinaca*, el *berro*, la *albahaca*, la *radicheta* y la *rúcula*.
- Aderece con la vinagreta.

Presentación

- En la base de un plato forme un colchón con la ensalada.
- En el centro desmolde el soufflé.

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