

# Soufflé de queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Leche:** 1/2 L

**Harina:** 60 grs.

**Albahaca:** 6 Hojas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Queso crema de cabra:** 200 g

**Nuez Moscada:** A gusto

**Huevos:** 5 Unidades

**Tomates secos:** 50 grs.

**Manteca:** 60 g

**Queso Parmesano Rallado:** 30 g

## Bebida sugerida

**Chianti Classico 1998:**

## Salsa

**Morrón colorado:** 1/2 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Tomates:** 4 Unidades

**Morrón Verde:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manteca:** 1 cdita.

**Orégano:** A gusto

## Varios

**Albahaca:**

## Preparación de la Receta

- Separe las claras de las yemas.
- Bata las claras a nieve con una pizca de sal.
- Corte la *albahaca* en juliana.
- Hidrate los tomates y corte en cubos pequeños.

- Lleve la leche a hervor con la nuez moscada
- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Añada la *harina* y revuelva hasta integrar los ingredientes.
- Retire la leche y vierta la leche en tres veces revolviendo constantemente hasta homogeneizar.
- Vuelva la preparación al fuego sin dejar de revolver.
- Baje la temperatura y agregue la *albahaca*, el queso de cabra, el parmesano, los tomates, las yemas, la sal y la pimienta.
- Finalmente incorpore las claras en dos veces con movimientos envolventes.
- Enmanteque y enharine los moldes para soufflé.
- Rellene con la preparación hasta las 3/4 partes de su capacidad.
- Cubra una platina con papel de cocina, disponga los moldes y agua hirviendo en la base.
- Cocine en horno caliente a 200°C durante 5 minutos, luego baje la temperatura a 180°C y termine la cocción durante aproximadamente 15 minutos más.

## Salsa

- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte los morrones en bastones.
- Pele los tomates, corte en octavos y elimine las semillas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* y los morrones.
- Agregue los tomates y continúe la cocción.
- Condimente con sal, pimienta y el *orégano*.
- Baje el fuego y termine la cocción.

## Presentación

- En el costado de un palto sirva la salsa en un recipiente individual, encima una hoja de *albahaca*.
- En el centro un soufflé.

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