Souffle de queso y salsa - Trufas de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el soufflé de queso Lincoln con Salsa de Madera

Limon: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Manteca: 25 g
Aperitivo a base de alcaucil: 150 cc
Nuez Moscada: A gusto
Harina: 20 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca y harina para los moldes:
Leche: 250 cc
Madera comestible: 100 g
Manteca: 20 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Yemas: 3 Unidades
Jugo de madera: 50 cc
Claras: 3 Unidades
Queso rallado Lincoln: 300 g

Para las trufas de chocolate amargo, naranja y Madera

Madera comestible: 25 g
Crema: 200 g
Chocolate: 200 g

Preparación de la Receta

Para el soufflé de queso Lincoln con Salsa de Madera

- Cortar cubitos de madera comestible.
- En una sartén colocar *manteca* y aceite de oliva, sudar *cebolla* de verdeo, un poco de sal, *aperitivo* a base de alcaucil, ralladura y *jugo* de *limón*, pimienta, madera y un poco de *jugo* de madera.

- Hacer un roux en *cacerola* con 20 gr
- De *manteca* y 20 grs
- De *harina*, calentar hasta que la *harina* se cocine,
- Agregar leche caliente, sal, pimienta y nuez moscada.
- Incorporar 200 grs
- De queso Lincoln rallado, dejar que se funda el queso y luego apagar el fuego, tapar con un separador y dejar entibiar un poco.
- Pasar todo a un bowl, incorporar 3 yemas y un poco más de queso, mezclar bien.
- Batir las claras a punto nieve y agregar con movimientos envolventes a la salsa blanca.
- Colocar en molde en mantecado y enharinado, hornear a 190 grados por 8 minutos.

Para las trufas de chocolate amargo

naranja y Madera

- Hacer una ganache con partes iguales de *crema* y **chocolate**.
- Calentar la *crema* a incorporar el *chocolate* picado.
- Verter la ganache en un bowl y agregarle madera picada.
- Llevar al frío.
- Armar las trufas y pasar por distintos sabores a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-queso-y-salsa-trufas-de-chocolate