

# 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>