

# Soufflé de queso

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Leche:** 1/2 l.

**Roux claro:** 100 g

**Queso Gruyere:** 500 g

**Yemas:** 6 Unidades

**Claras:** 1 Unidades

## Salsa

**Salsa Ketchup:** 1 cda.

**Azucar:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Ralle finamente el queso y pase por un *tamiz*
- Reserve.
- Prepare una bechamel espesa con el roux y la leche.
- Incorpore 4 yemas, previamente mezcladas con un poco de la bechamel.
- Mezcle con batidor de alambre sobre fuego bajo hasta que se cocinen las yemas.
- Deje enfriar en un bowl
- Agregue dos yemas y el gruyere rallado fino y tamizado.
- Bata las claras a punto nieve e incorpore en tres veces de manera envolvente.
- Rellene los moldes para soufflé enmantecado y enharinado.
- Realice un surco en todo el borde con la ayuda de su dedo.
- Coloque en un baño María y cocine en horno moderado (180° C) de 20 a 25 minutos.
- Sirva caliente.

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