Soufflé de quesos y espinacas con ensalada de endivias



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 75 g
Queso feta rallado: 100 g
Polvo de hornear: 1 cdita.
Harina: 55 grs.
Hojas de Perejil: 1 Taza
Pasas de uva negras: 25 g
Claras: 4 Unidades
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
LECHE ENTERA: 450 cc
Pasas de uva rubia: 25 g
Almendras: 40 g
Yemas: 4 Unidades
Jugo de Limón: 1 Unidad
Endivias: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Espinaca: 100 g
Nuez Moscada: Una pizca
Queso gruyere rallado: 100 g

Preparación de la Receta

- Realice un roux, lleve una *cacerola* al fuego, incorpore la *manteca* y una vez que se funda agregue fuera del fuego la *harina* previamente mezclada con el polvo de hornear, mezcle enérgicamente con una cuchara de madera, lograda una preparación homogénea lleve la *cacerola* nuevamente a fuego mínimo mientras incorpora la leche en forma de hilo, bata con un batidor de mano y mezcle enérgicamente para que no se formen grumos, una vez que rompa hervor cocine durante un minuto mas, luego retire del fuego y añada las yemas, bata hasta integrarlas, sazone con sal, pimienta y nuez moscada.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal gruesa blanquee las hojas de *espinaca*, luego cuele, escúrralas y píquelas.
- Bata las claras hasta que estén firmes.
- Corte las endivias al medio a lo largo y luego corte cada mitad en tiras el bies.
- Pique groseramente las hojas de *perejil*.
- En una sartén caliente funda una cucharada de *manteca*, luego incorpore las almendras y cocínelas hasta dorarlas levemente, luego píquelas groseramente.

Armado

- Coloque el roux en un bowl, incorpore los quesos rallados y la *espinaca*, mezcle y una vez tibio agregue en dos veces las claras batidas, mezcle con una espátula de forma envolvente.
- Enmanteque y enharine un molde refractario, vuelque dentro la preparación de roux con espinacas y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 10 a 15 minutos.
- En una fuente coloque las endivias, el *perejil* picado, las almendras, pasas de uva rubias y negras, condimente al momento de servir con aceite de oliva, *jugo* de *limón* y sal.

Presentación

- Sirva el soufflé de quesos y espinacas en porciones y acompañe con ensalada de endivias.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-quesos-y-espinacas-con-ensalada-de-endivias