Soufflé de Quesos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Claras: 5 Unidades
Nuez Moscada: c/n
Queso Fontina: 50 Gramos
Queso Parmesano: 50 Gramos
Salsa blanca espesa: 250 Gramos
Cebollas picadas: 2 Unidades
Ciboulette: c/n
Yemas: 5 Unidades
Perejil: c/n
Queso Azul: 30 Gramos
Queso Emmental: 50 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- *Saltear* con aceite de oliva *saltear* cebollas picadas hasta que tomen *color* y se ablanden.
- En un bowl mezclar salsa blanca, parmesano rallado, fontina rallado, emmental rallado, queso azul desgranado, nuez moscada y las yemas.
- Incorporar *perejil* picado, *ciboulette* y mezclar hasta integrar.
- Engrasar ligeramente el molde con *mantequilla* y cubrir con pan rallado para que se adhiera en la base y las paredes.
- Batir las claras a nieve y agregar a la mezcla con movimientos envolventes.
- Terminar con un poco de queso parmesano rallado por encima y llevar a horno moderado por 10 minutos hasta *dorar* la superficie.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-quesos