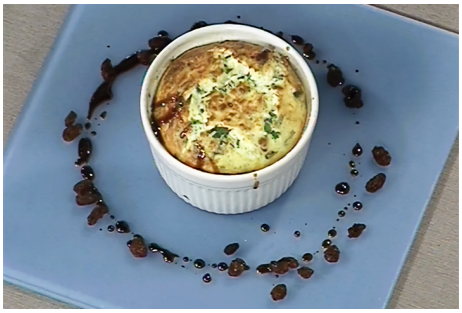
Souffle di ispinaci (Soufflè de espinacas)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema aromatizada

Menta: 1 Paquete
Crema de leche: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc

Salsa blanca

Leche: 100 cc
Harina: 80 grs.
Manteca: 50 g
Crema de leche: 30 cc

Salsa caramelo

Aceto balsámico: 150 cc
Azucar: 100 grs.

Souffle de espinaca

Manteca: 20 g
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Ricotta: 200 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Pasas de Uva: 50 grs.
Patas de centolla: 100 g
Queso Parmesano: 50 grs.
Ajo: 1 Diente
Romero: 1 Rama
Espinacas: 300 g

Preparación de la Receta

Salsa blanca

- En una olla coloque la leche a *hervir*.
- En una sartén coloque la *manteca* a derretir añada la *harina*, mezclando continuamente, añada la leche, mezcle, retire del fuego y deje enfriar.
- Coloque la salsa blanca en un bowl y añada *crema* de leche para ablandar.

Souffle de espinaca

- Lave muy bien las espinacas y corte en tiras finas.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Pique las pasas de uva.
- Separe las claras de las yemas de *huevo*.
- Bata las claras a punto nieve.
- Coloque las patas de *centolla* en una olla con abundante agua salada en ebullición con unas gotas de *limón* y cocine durante 2 minutos.
- Deje enfriar, escurra y corte en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las espinacas con el *ajo* sazone con sal.
- Deje cocinar unos minutos
- Retire, escurra las espinacas y pique.
- Coloque en un bowl, las espinacas, las pasas de uva, la *centolla*, la *ricota* escurrida, sal y pimienta.
- Agregue queso parmesano, la salsa blanca y las yemas, mezcle para emulsionar los ingredientes.
- Integre las claras batidas a la preparación con movimientos envolventes.
- Precaliente el horno a 200°.
- Coloque la preparación dentro de moldes individuales previamente enmantecados.
- Lleve al horno y cocine a Baño María durante quince minutos.

Salsa caramelo

- En una olla coloque el azúcar, junto con el aceto balsámico.
- Cocine hasta caramelizar.

Crema aromatizada

- Lave y pique las hojas de *menta*.
- Coloque dentro de un bowl individual, *crema* de leche, *menta*, pimienta, aceite de oliva y sal

Presentación

- En un plato coloque el souffle de *espinaca*
- Añada unas gotas de aceite de oliva y pimienta
- Decore con pasas de uva, la *crema* aromatizada, y la salsa caramelo
- Termine con una ramita de *romero*.

Consulta la receta original en