Soufflé florentino

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Yemas: 2 Unidades
Clara de huevo: 2 Unidades
Espinaca: 1 Paquete
Sal y Pimienta: A gusto
Queso rallado: Cantidad necesaria

Salsa bechamel

Leche: 500 cc
Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 50 g
Harina: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Cocine las espinacas a la inglesa
- Retire y coloque a baño maría inverso.
- Cuele y procese hasta que quede una preparación lisa.
- Cuele nuevamente.
- Bata las claras a nieve.

Salsa bechamel

- En una olla con la *manteca* derretida, agregue la *harina* y mezcle.
- Cocine durante unos minutos y agregue la leche de una sola vez
- Mezcle hasta que espese.
- Condimente con sal pimienta y nuez moscada.

Armado

- Pinte un molde con *manteca* y espolvoree con queso rallado.
- Una vez la salsa bechamel haya bajado la temperatura agregue las yemas y mezcle.
- Incorpore las espinacas y deje enfriar.
- Añada las claras en dos partes, a la preparación anterior y mezcle con movimientos envolventes.
- Coloque la preparación en el molde y cocine en una olla con agua a baño maría aproximadamente a 85°C durante 5 minutos.
- Luego lleve al horno todo junto y cocine durante 15 minutos más.

Presentación

- Sirva en una fuente.

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